
vice versa
N° 15 MAGAZINE TRANSCULTUREL
BIMESTRIEL MONTRÉAL
1986
3,00 $
Plaisirs et fantasmes de la table
Les enjeux du cru et du cuit Blanc • Cosmopolitanism and Ethnicity Ramirez • Cibo veloce morte precoce Carli • Julie ou les liqueurs magiques Dubois • Socio-psychologie de l'alimentation Barthes • L'invention de la pizza Piumini • Les nourritures féministes Monette
Entrevues : Hector Bianciotti La fin de l'exil • Raymond Depardon Photo-rencontre



ILLUSTRATION: STÉFAN ANASTASIU

vice versa

SOMMAIRE, SUMMARY, SOMMARIO

De Déméter à l'hamburger

Il y a longtemps que ce «spécial cuisine» mijote dans nos têtes. En fait depuis la fondation de **Vice Versa**, il y a trois ans. Et peut-être aussi depuis la nuit des temps. Depuis que Déméter, déesse de la terre cultivée, fit don du pain aux hommes. Nous avons tenu à nous rattacher à ce mythe qui marque le passage de la nature à la culture. Car historiquement la cuisine, avec toutes ses activités connexes, a été le déclancheur de la civilisation. Carrefour de la communication, de l'économie, du fantasme, elle est le lieu où se nouent et se dénouent les pulsions de vie et de mort. La pensée anthropologique à d'ailleurs exploré en long et en large ces avenues. Nous avons toujours senti que les pratiques socio-culturelles de l'alimentation sont inextricablement liées aux vagues successives d'immigration, et finalement à la transculture. Porteuse d'une forte charge symbolique et ethnique, la cuisine immigrante est d'abord produite et consommée dans le cercle restreint de l'ethnie. La force centrifuge dont l'alimentation est dotée, lui fait déborder les limites du ghetto pour *contaminer*, se transmettre finalement au reste de la société. Qui d'entre nous ne se souvient pas de la première fois où, avec une pointe de méfiance, il a gouté un plat «exotique» pour finalement l'adopter et le transmettre à son tour. Il y a là tout un langage, un rapport au temps bien différent de ce à quoi l'industrie du Fast Food nous a habitué. Car cette circulation infinie qui est pulsion de vie, exige aussi la perte de la spécificité, parce qu'elle est aussi pulsion de mort. En la vendant comme cuisine ethnique, elle ne l'est déjà plus. C'est à cette intersection que se situe ce numéro spécial. L'intérêt et l'enthousiasme que ce thème a déclanché chez nos collaborateurs ont donné lieu à une vaste fournée d'articles où se mêlent l'interprétation, le souvenir, le lyrisme parfois. À cela s'est ajouté un texte fondamental de Roland Barthes, paru en 1961, dont la revue «Annales» de Paris nous permis la reproduction.

From Demeter to Hamburger

WE'VE been mulling over this special food issue in our heads for some time now — for three years, actually, ever since **Vice Versa** was founded. Since the beginning of time, to be more precise, since the day Demeter, goddess of the plowed field, gave the gift of bread to mankind. We have tried to base ourselves on this myth that marks the passage from nature to culture. For historically, food, with all the activities that surround it, has been the heart of civilization. Cross-roads of communication, of economy and fantasy alike, food is the space where the impulses of life and death meet. Anthropological thought has explored these avenues in depth. On the other hand, we have always felt that the sociocultural practices involved with food are inextricably tied to the succeeding waves of immigration, and to transculture itself. Bearer of definite symbolic and ethnic values, immigrant food is at first produced and consumed within the small circle of the ethnic group. Yet food's natural centrifugal force takes it quickly out of the ghetto to *contaminate* and be transmitted to the rest of society. Who among us does not remember the first time he or she, with some distaste, tasted an "exotic" dish, and ended up making it his own and passing the recipe on to others? This is an entirely different language and relation to time than the one inflicted upon us by the fast food industry. The endless circulation of the life impulse demands the end of specificity, because it partakes of the death wish. Ethnic food sold as such soon loses that label; this special issue situates itself at that critical point. Our writers' interest and enthusiasm cooked up a vast array of articles, a smooth mixture of interpretation, memory and lyricism. For dessert we offer an essential text by Roland Barthes that first appeared in 1961; we thank the Paris review *Annales* for the permission to reproduce it here.

VICE VERSA. Date de parution: mai 1986. Magazine transculturel publié par les éditions Vice Versa inc., 400 rue McGill, Montréal, Québec, H2Y 2G1. **DIRECTEUR**: Lamberto Tassinari. **COMITÉ EXÉCUTIF**: Fulvio Caccia, Gianni Caccia, Bruno Ramirez, Lamberto Tassinari. **COMITÉ DE RÉDACTION**: Pierre Bertrand, Fulvio Caccia, Gianni Caccia, Anna Gural-Migdal, Gloria Kearns, Wladimir Krysinski, Mauro Peressini, Bruno Ramirez, Lamberto Tassinari, Danielle Zana. **CORRESPONDANTS**: Rocco Paternostro e Camillo Carli (Rome), Sylvain Allaire (Paris), Antonino Mazza (Toronto) **ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO**: Pierre Anctil, Michelle Blanc, Josée Blanchette, Roland Barthes, Alain Beaulieu, Elettra Bedon, Pierre Bertrand, Hélène-Andrée Bizier, Fulvio Caccia, Camillo Carli, Elsa Corteau, André Corten, Lucia Chamanadjian, Linda A. Davey, René-Daniel Dubois, Dario DeFacendis, Maxime Del Campo, Cécile Gagnon, Gloria Kearns, Wladimir Krysinski, M. Lapierre, Anna Gural-Migdal, Pierre Monette, Bruno Ramirez, Cécile Rousseau, Roberto Piumini, Diane Pugliese, Émile Olivier, M. Sadria, Lamberto Tassinari, Vito Teti, Marie Josée Thériault, Reynald Tremblay, Louise Warren, Danielle Zana. **DIRECTEUR ARTISTIQUE**: Gianni Caccia. **ILLUSTRATEURS**: Stéfan Anastasiu, Phillie Béha, Philippe Brochard, Normand Cousineau, Stéphan Daigle, Pierre-Paul Pariseau, Alain Pilon, Daniel Sylvestre. **PHOTOGRAPHES**: Robert Fréchette, Jean-François Leblanc, Louise Warren. **ILLUSTRATION DE LA COUVERTURE**: Normand Cousineau. **CORRECTION**: Gloria Kearns. **PHOTOCOMPOSITION**: Les Ateliers Chiora inc. **IMPRESSION**: Payette et Simms. **DISTRIBUTION**: Messageries Benjamin, tél: 364-1780. **RÉDACTION ET PUBLICITÉ**: 849-0042. **REPRÉSENTANTE PUBLICITAIRE**: Louise Warren.

Dépôt Légal: Bibliothèque Nationale du Québec et du Canada. Deuxième trimestre 1986, ISSN 0821-6827. Courrier de deuxième classe. Enregistrement nº 6385. Envoyer les avis et changements d'adresse à: Vice Versa, 400 McGill, Montréal, Qc, H2Y 2G1. La rédaction est responsable du choix des textes qui paraissent dans le magazine, mais les opinions exprimées n'engagent que leurs auteurs. Vice Versa bénéficie des subventions du Ministère des Affaires Culturelles et du Conseil des Arts du Canada.

La fin de l'exil

entretien avec Hector Bianciotti

PHOTO: JEAN-FRANÇOIS LEBLANC



propos recueillis par Fulvio Caccia et Lamberto Tassinari

LE «hasard objectif» pour citer Breton nous a conduit à rencontrer ceux qui, d'une manière ou d'une autre, nous rassemblent. Il ne s'agit pas pour nous d'aller à la quête obsessive de nos racines à travers des personnages connus. Mais comment aurions-nous pu ignorer des écrivains comme les Guattari, Scarpetta et maintenant Bianciotti dont le parcours coïncide si bien avec notre dimension transculturelle? S'ils partagent avec nous la même origine et le même passion pour l'écriture, ils s'en écartent toutefois par la méfiance qu'ils ont justement de toute identification, l'identité étant par essence un processus individuel. Bien que nous n'ayons pas abordé ouvertement cet aspect avec Guattari, sa compréhension du transculturel (par le biais du «devenir minoritaire») était implicite. Il en fut autrement avec Scarpetta qui en fait la matière même de son œuvre romanesque. Alors que ces deux derniers se rattachent plus théoriquement au pôle de la post-modernité, Bianciotti par contre renoue avec l'idéal de la grande tradition romanesque française. «J'ai la peur de l'immigré quand j'écris en français. Donc j'essaie d'être le plus juste, le plus précis possible. » nous dira-t-il. Ces deux trajectoires apparemment opposées soulèvent la question fondamentale du rapport à la tradition. Comment en effet s'y inscrire sans pour autant être phagocyté par elle? C'est là tout le dilemme d'aujourd'hui.

V.V.: Pour le lecteur, une préoccupation traverse en filigrane votre œuvre, c'est la question des langues. Comment vous situez-vous par rapport à vos langues?

H.B.: On m'a beaucoup posé de questions là-dessus lors de la parution de mon dernier livre. C'est rétrospectivement qu'on en prend conscience; on ajoute, on réinvente. J'interprète ma traversée des langues d'une façon romanesque. Il y a des conditions très matérielles qui m'ont conduit à écrire ce livre en français. À cela que je suis né dans la plaine argentine, dans un milieu de gens très peu cultivés. Enfant, je ne comprenais pas pourquoi mes parents parlaient le dialecte piémontais entre eux dans les moments d'intimité ou quand ils ne voulaient pas que les enfants entendent. Ils nous interdisaient de le parler. L'école italienne était inexistante en Argentine et puis l'italien était mal vu. La classe possédante était d'origine espagnole et, jusqu'à ce que je quitte le pays, il était impensable qu'une fille de l'aristocratie espagnole épouse un Italien ou vice-versa. Voilà pourquoi j'ai toujours senti l'espagnol comme un peu imposé. Quand j'ai pris conscience de la littérature, soit vers 14-15 ans, j'ai alors partagé le sentiment qu'entretenaient les intellectuels de Buenos Aires à l'égard de l'Espagne; un sentiment ambigu d'amour et de haine parce que l'Espagne, c'est la mère patrie, parce qu'on a fait une guerre d'indépendance contre elle, et puis parce que, après le «siècle d'or», la péninsule ibérique n'aurait plus produit de grande littérature jusqu'au XXe siècle. Alors on traduisait beaucoup et rapidement, Buenos Aires étant l'une des trois capitales de l'édition littéraire avec Mexico et Madrid. Quelques mois seulement après leur parution, on pouvait lire en traduction les William Faulkner, Henri Michaux, Virginia Woolf, Thomas Mann. Je crois que «Les Bonnes» de Genet datent de 47, j'ai dû le lire en 48. Les traductions que nous lisions provenaient donc de trois nuances d'espagnol: le castillan, le mexicain et l'argentin lui-même traversé d'anglicismes de toutes sortes. Je me suis trouvé avec une langue très bâtarde.

Le théâtre de Strehler

V.V.: Est-ce que l'italien avait une place dans votre imaginaire?

H.B.: Il n'y avait pas au fond de langue mythique pour moi. L'italien n'avait pas de place parce que, voilà, au fond, on avait un complexe d'être Italien en Argentine. La culture officielle ingorait royalement l'Italie. On voyait surtout la France, l'Angleterre... mais l'Italie, non. Savez-vous comment l'Italie est entrée finalement en Argentine avec une sorte de dignité artistique? C'est après la guerre, avec le néo-réalisme, les Rossellini, De Sica; avec Silone, Pavese, Vittorini. Et puis il y a eu le nouveau théâtre italien. Il ne faut pas oublier que Buenos Aires était friand du grand théâtre européen et notamment du grand théâtre français. (La Comédie française, la compagnie Renaud-Barrault faisaient leurs tournées régulièrement au début des années 50)... et soudain, un jour arrive le *Piccolo Teatro de Milan* avec Strehler. C'est la révolution! c'est la fin de tout! Barrault n'existe plus. La Comédie française n'existe plus. Personne n'existe plus. On avait découvert le grand théâtre et le grand théâtre était italien! À ce moment-là, je m'intéressais beaucoup au théâtre. C'est pourquoi j'ai appris l'italien parce que je voulais traduire un auteur en vogue à ce moment-là. J'ai demandé à Strehler comment je pourrais étudier la mise en scène. Il m'a conseillé une école à Rome où enseignait un très bon metteur en scène. C'est comme ça que l'idée a germé en moi d'y aller. Et un jour quelqu'un m'a dit: «Si tu reste en Argentine tu es fichu.» «Mais je n'ai pas un sou.» ai-je retorqué. Il m'a répondu: «Tes amis vont t'aider; un bateau part pour l'Italie». J'ai pris le bateau. Là-bas je suis allé à cette école, mais je ne pouvais pas travailler. J'ai trouvé un travail mais la police m'a repéré: ou renoncer à ce travail, ou quitter le pays. Je me suis résigné à l'Espagne. Je pouvais y travailler à cause de la langue, tout en rêvant du moment où j'irais à Paris. Paris, c'était le centre de l'Occident, la tête de l'Occident.

Paris, tête de l'Occident

V.V.: Vous l'aviez déjà en tête dès Buenos Aires?

H.B.: Ah si! À Buenos Aires dans les années de Peron il y avait le culte de Paris. En 1944, quand on a annoncé sa libération, toutes les cloches des églises ont sonné. Il y a eu rassemblement populaire et spontané dans une place de Buenos Aires. La France, c'était la liberté et la culture. C'était la civilisation.

V.V.: Maintenant que vous habitez en France, comment voyez-vous l'Amérique?

H.B.: Les États-Unis sont un pays jeune, une culture ouverte. Ça n'a jamais été une culture fermée. Et moi, tel que je vois les États-Unis, — heureusement qu'ils existent sinon on deviendrait communiste — et bien culturellement... c'est une crèche d'enfants. Il n'y a rien. Puis à l'est, il y a comme ça New-York, il y a, à l'autre bout, San Francisco et Los Angeles; peut-être Boston et ses universités... ça fait peur...

V.V.: Et quelles sont vos impressions du Québec?

H.B.: Je le connais à peine. Je trouve qu'ici on continue les guerres du XVIIIe siècle. Maintenant la langue est l'arme qu'on a pour continuer cette bataille. Évidemment la question se situe à deux niveaux différents: l'utilisation commerciale qui rend l'anglais nécessaire, et la pratique culturelle.

V.V.: Quelle est l'image du Québec dans les coulisses d'une maison d'édition telle que Gallimard puisque vous y êtes lecteur?

H.B.: Écoutez, c'est très difficile. J'ai cherché des manuscrits, il y a 3-4 ans. Je me suis trouvé avec des écrits qui étaient un mélange d'une littérature qui se situe entre le «nouveau roman» et le style «newyorkais». C'est-à-dire des romans très agréables à lire mais parfaitement vides. Quand on tourne la dernière page, on a déjà oublié ce qui a précédé. Mais peut-être est-ce mon ignorance...

Les langues

V.V.: Dans un récent entretien vous disiez: «Au Piémont, j'ai déposé ma langue.», *que vous avez qualifiée par ailleurs de langue paternelle, au lieu de maternelle. Que vouliez-vous dire par-là?*

H.B.: Je voulais savoir d'où je venais. L'Argentine était devenue fantomatique. Et puis j'ai compris qu'il y avait des lieux de naissance qui étaient des lieux d'exil. Je n'avais jamais eu envie d'être Argentin. Quand j'étais petit, je voulais m'en aller. J'ai réussi à onze ans à m'en aller; je ne suis jamais retourné dans ma famille. À onze ans, je suis entré au séminaire. Et alors, 28 ans après mon arrivée en Europe, 4 mois après avoir commencé ce roman, je suis allée à Turin avec des amis. Mais je ne prenais pas la chose très au sérieux. Je me suis dit: «J'irai voir le village de mon père s'il n'est pas très loin.» J'ai senti qu'il me manquait un point de repère dans la planète. Alors je suis allé voir cet endroit. J'ai demandé le chemin du cimetière tel que je le raconte dans le livre. Rentré à Paris, j'ai compris alors la gravité de ce que j'avais fait. J'avais cherché mes origines. J'avais reconnu la sonorité un peu française du dialecte de mes parents chez ces gens même si je ne reconnaissais plus le sens. C'est comme si j'étais allé là pour me justifier, me justifier de lâcher définitivement une langue qui avait été la mienne. Et alors, j'ai continué à écrire tranquille. Mais l'histoire du voyage était tellement forte qu'elle est devenue le livre.

V.V.: Est-que vous conservez un rapport sentimental avec l'Italie?

H.B.: Quand je suis allé en Italie, il y a eu une reconnaissance entre moi, les pierres et l'architecture. C'était chez moi. Quand je vais en Italie, je sens qu'il y a quelque chose. Toutefois à Rome je me suis rendu compte que tout était déjà fait. Ça me décourage.

La cuisine

V.V.: Justement une partie de l'italianité passe par la cuisine. Vous l'évoquez d'ailleurs dans votre dernier roman lorsque vous parlez de la fabrication des raviolis. Est-ce important pour vous?

H.B.: La cuisine est très importante. Moi j'aime bien faire la cuisine. Quand je suis arrivé en France, timidement, on commençait dans les maisons à donner aux invités la paella, que faisait la bonne espagnole. Et maintenant les Français mangent le couscous, la cuisine italienne se répand de plus en plus, la cuisine indienne, chinoise. Ça a une influence énorme surtout en ce qui a trait aux saveurs.

V.V.: Avez-vous des souvenirs de la cuisine faite en Argentine?

H.B.: Je peux vous dire qu'en Argentine, par exemple, c'est comme au Piémont, on ne mange pas les spaghetti secs, on mange la pâte fraîche. C'était la déchéance s'il fallait manger la pâte sèche. Quand je suis allé au Piémont dans ce village, mes amis voulaient absolument que l'on mange là, il fallait trouver un endroit. Et nous somme entrés dans un endroit sinistre. Il y avait là une dame qui n'était pas piemontaise et qui se plaignait de ses douleurs. Mais nous avons mangé divinement. J'ai reconnu la sauce typique qu'on fait dans les familles argentines d'origine italienne. La sauce légèrement tomatée avec la viande avec de l'origan.

V.V.: Est-ce que vous-même vous avez des recettes préférées?

H.B.: Non, moi j'invente. J'ai appris à faire des plats qu'on ne mange pas beaucoup en France, le risotto par exemple. Je le fais avec n'importe quoi. L'essentiel c'est d'avoir un riz qui ne colle pas, un bouillon, avec des légumes, des champignons, du safran, du parmesan... C'est seulement depuis 10 ans que les Français ont appris à cuire la pasta «al dente». Les Français avaient l'habitude de cuire les spaghetti longtemps et puis ils les lavent et puis ils les gardent à la vapeur au chaud.

V.V.: Actuellement, on assiste à l'émergence d'une littérature d'écrivains d'origine italienne qui cherchent dans leur œuvre leur origine. Vous qui avez été transformé, qui avez traversé diverses cultures, comment vous situez-vous par rapport de ce courant?

H.B.: Je m'en démarque. D'une certaine manière, l'idée de faire consciemment un livre avec des vocations totalisantes, des vocations «joyciennes», vouloir faire un «Finnegans Wake» me semble une horreur. Ça a été fait par James Joyce une fois pour toutes et il a abouti à une impasse. Il en va de même pour Ezra Pound. Ils

partagent une vision apocalyptique de la littérature. Je crois plutôt à l'expérience de cultures différentes, mais rendue de la façon la plus claire et sans érudition. Je dirais même que le seul point de départ ne peut être que l'émotion. On peut aboutir au fantastique mais toujours en partant du réalisme. Je revendiquerai même le naturalisme. Dans tous les genres littéraires, surtout le genre le plus opposé au roman qu'est la poésie, on pratique des choix dans la réalité. Or le roman admet la réalité toute entière. C'est un principe éthique. Le roman ne tolère pas la justice. Il faut partir de là. Les criminels, les saints sont tous sur le même plan. C'est la seule philosophie qui me semble acceptable. Un monde où tout se tient.

La modernité

V.V.: Comment vous situez-vous par rapport à ce qu'on a appelé la modernité?

H.B.: C'est très curieux de constater que la première époque qui s'appelle elle-même moderne c'est la nôtre. C'est déjà suspect. Il ne faudrait pas employer innocemment le mot «modernité». Je m'en suis toujours méfié. Moi je crois plutôt à la tradition, à la tradition en mouvement, qui assimile la nouveauté. Je ne crois qu'aux cultures *fermées* parce que ce sont les seules qui peuvent assimiler le nouveau. Si une culture est *fermée*, comme la française, elle peut se permettre d'être traductrice. La langue française a toujours été une langue traductrice. Elle a piqué partout des choses, des expressions. Et la société française, qui est très fermée, assimile l'intrusion. Que ce soit celle du créateur ou l'immigré qui apporte ses épices. Si on répète la syntaxe, qui est le squelette de la langue, on peut tout se permettre. Si on casse la syntaxe, on brise la communication, on se suicide littérairement à moins d'être un génie comme Céline.

V.V.: Alors comment se fait le changement dans une culture ou dans une œuvre?

H.B.: Moi, par exemple, j'ai le culte, j'ai la peur de l'immigré quand j'écris en français. J'ai peur de ne pas avoir les papiers en règle. Et pendant longtemps, je n'ai pas eu les papier en règle.; le permis de séjour, la carte de travail. C'est la même chose qui se produit dans le travail avec la langue. Donc j'essaie d'être le plus juste possible.

V.V.: Faut-il rester le plus fidèle possible à la tradition d'une langue tout en choisissant une thématique qui dérange?

H.B.: Eh bien je crois que si la thématique dérange vraiment, elle change la langue, la transforme, la vivifie, fait faire des détours à la phrase. Il ne s'agit pas d'imiter Voltaire, qui est peut-être la meilleure prose française, de supprimer les adjectifs ou les adverbes, qu'on redoute tant en français pour écrire dans cette langue. Chez les grands écrivains, comme Saint-Simon, Balzac, Proust... c'est la prolifération!

V.V.: Comment interprétez-vous cette reconnaissance enthousiaste de la part des médias, de l'institution littéraire?

H.B.: On ne fait pas ces trucs impunément avec la langue française, qui est une langue trop rigide. Même les enfants parlent comme si c'était déjà écrit. Même quand ils inventent une expression. L'institution s'est trouvée devant un texte qui tenait debout avec des tournures anciennes peut-être. Il faut tenir compte que j'ai appris le français d'une façon non chronologique. J'ai commencé par lire Valéry dans le texte. C'est d'ailleurs pour ça que j'ai appris le français et puis j'ai lu Flaubert, Proust un peu, et Sartre. Alors je suis «monté» à Montaigne. Le XVIIIe siècle je l'ai lu après; le XVIIe maintenant. Ce qu'ils n'ont pas remarqué, —je vous le dit à vous, — c'est l'influence dans ce livre de deux grands écrivains diamétralement opposés: Jouhandeau et Claudel. C'est heureux pour les gens comme moi qui piquent partout. On n'a plus de mémoire aujourd'hui. Pendant que j'écrivais ce livre, j'avais beaucoup de travail. Et selon ce que je devais écrire le lendemain, je lisais avant de m'endormir, ou Jouhandeau ou Claudel. Rien ne pouvait être plus opposé. Toutes les scènes qui se passent en Argentine, dans la plaine sont écrites d'après Claudel. Il y a d'autres scènes très particulières où je rends hommage à Jouhandeau. Personne ne s'en est aperçu. Moi la traversée, je la fais mais elle est fonctionnelle au récit, elle n'est pas comme un objet, comme un attribut d'acteur, une référence, comme un luxe d'homme cultivé.□

PHOTO-RENCONTRE

AVEC RAYMOND DEPARDON À MONTRÉAL

Louise Warren

(...) Il paraît qu'en France la mode est aux livres carrés... Je me décide, je sors les quelques polaroids de mon sac. Il me demande où cela a été photographié. J'aurais aimé suivre mon rythme, raconter l'histoire de chacune des photographies dans les détails. De temps en temps on se regarde. Le "Leica" est posé sur le comptoir, il rajoute de l'eau dans son thé, un silence. Tout à fait le rythme de son film "Une femme en Afrique". Je suis ici pour trente minutes. Je ne suis pas trop mal à l'aise de ce silence. Ce n'est pas une interview après tout. C'est une rencontre, merveilleuse pour moi, elle a lieu.

Tout à l'heure dans le hall de l'hôtel qui nous a servi de lieu de rendez-vous, j'ai croisé un journaliste que j'ai connu l'été dernier. Il m'a demandé quel journal je représentais. Aucun. Je m'entends rire, je viens pour me faire plaisir. Je viens partager ce goût de l'écriture et de la photo, échanger sur cette même fascination des déserts, entendre parler de l'édition photographique en France. Plus tard, au fil de la conversation, j'apprendrai qu'il se fait peu de réalisations photos/textes de l'autre côté de l'Atlantique. Toujours la faute aux coûts de production. Et puis rares sont les photographes qui maîtrisent bien l'écriture. On cite Sophie Calle, aux éditions de l'Étoile, Hervé Guibert chez Minuit, la nouvelle parution de Denis Roche aux éditions Castor Astral, aussi le *Journal* d'Alix Cléo Roubaud incluant quelques photos, journal qui a été publié après son décès, aux éditions du Seuil. Quelques tentatives d'édition photographique incluant le récit et la photographie. Depardon parle du support relativement récent de la presse, *Libération, L'autre journal, Les nouvelles littéraires, City*, où des photographes peuvent voir diffuser leurs photos à plus fort tirage qu'un livre, dans le cas du quotidien *Libération* par exemple. Depardon du reste ne se considère pas comme un écrivain. J'aurais tendance à le voir comme un écrivain à l'état de notes, une matière de plus à réflexion pour lui-même. Dans son livre *Les fiancées de Saïgon* il écrit: «Inventer, cela ne m'intéresse pas, c'est chercher dans ma mémoire l'important». Depardon revient sur son premier texte, *Notes*, dans lequel il utilisait le support de l'écrit et de la photo. Il regrette de ne pas avoir un exemplaire de ce livre qui est aujourd'hui épuisé.

(...) Je pense au nombre de fois où je suis venue dans ce café et où je croisais souvent Michel Beaulieu. Depuis sa mort, en juin dernier, je n'y étais pas revenue. L'endroit semble moins soigné qu'avant. Nous aurions dû aller au Café Cherrier, pour la lumière. J'ai tourné à gauche au lieu de tourner à droite. Le choix du lieu n'a eu aucune importance. J'aurais été aussi heureuse dans un autobus. Dans les moments de silence, je me dis qu'il fait partie de ces gens contemplatifs qui écoutent plus qu'ils ne parlent. Je le suppose lunaire, sous le signe du cancer. Il me fait penser à M. à Milan, je poursuis la conversation.

Je voudrais lui dire que ses photos me touchent beaucoup. Les compliments ça fait plaisir, ça fait du bien mais ça gêne aussi terriblement. Je ne m'aventure donc pas dans les élans d'admiration. Il parle, il vient de m'encourager à poursuivre ma démarche photo/texte. C'est moi qui reçois, étonnée. J'ai envie de faire des photos en rentrant ce soir.


PHOTO: LOUISE WARREN

Je l'interroge sur ses projets. Un livre, oui, retenu dans un tiroir encore. Il hésite à le faire paraître. On lui fait reproches de narcissisme. Je m'emporte! Il est vrai que dès que l'on parle de soi, où que l'ont fait un autoportrait, le mot narcissisme ou thérapie par la création surgit! Inversement, si l'on parle des autres, c'est du vampirisme littéraire! Et puis il y a ceux qui disent que de toute façon toute oeuvre est autobiographique, alors?! Il rit. L'atmosphère est détendue, on sort bouquiner avant de se dire au revoir.

Je n'ai pas fait de photos. J'attends d'être plus calme, comme si le "Nikon" que J. m'a prêté était une centrale électrique de haut voltage.

À la place, j'ouvre *Correspondance New Yorkaise*. Je tombe pile sur sa date de naissance, je ne me suis pas trompée. Depardon est un Cancer, il a pris une photo d'un Moon Motel (autoportrait), marquant ainsi sa planète maîtresse la lune. C'est amusant cette coïncidence. L'astrologie est un système parmi d'autres, une façon différente de regarder les gens de l'intérieur. J'irai voir l'exposition de *San Clemente* à la galerie Photogramme pour prolonger la rencontre. □

Bibliographie

1986: *Les fiancées de Saïgon*, Ed. Cahiers du Cinéma, Paris.
1985: *San Clemente*, Coll. Photo Copies, Centre National de la Photographie/Diff. Weber.
1983: *Le désert américain*, Ed. de l'Étoile, Paris.
1981: *Correspondance new yorkaise*, textes d'Alain Bergala et Christian Caujolle; Ed. de l'Étoile/Libération, Paris.
1978: *Notes*, Ed. Arfuyen, Malaucène. (épuisé)
1977: *Tchad*, Ed. Gamma, Paris; *Gilles Caron reporter*, Ed. Le Chêne, Paris.

GASTRONOMIQUES



ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

ALAIN BEAULIEU

UNE INCURSION ÉTYMOLOGIQUE AU PAYS DE *MESSER GASTER*

La gastronomie — et le mot et la chose — constitue un domaine d'investigation linguistique et culturel particulièrement intéressant. Parce que l'activité alimentaire auquel il renvoit est, de toutes les activités primordiales de l'homme — se multiplier, se nourrir, se vêtir, se loger —, la plus grande génératrice de comportements culturels.

Le discours alimentaire a été lent à trouver sa forme et son nom. L'a-t-il seulement encore trouvé? Dispersé dans des livres de médecine populaire, d'horticulture, de diététique, de recettes, de récits de voyage, il a d'abord été technique. Il devint discours critique, voire philosophique, quand des esprits éclairés portèrent sur la réalité alimentaire de nouvelles lumières et donnèrent un nom à leurs spéculations. Ils furent inspirés par l'évolution des sciences, les transformations politiques, les changements technologiques et les canons idéologiques de leurs temps.

Je me propose, dans cet article, de retracer l'histoire d'un mot qui n'a pas deux cent ans. Le mot comme forme, comme sens, comme signe. Il a fait fortune et il a fait des fortunes. Pourtant il n'a pas été fidèle à lui-même et on n'a pas été fidèle envers lui! Comment aurait-il pu en être autrement, tant la réalité qu'il désigne — riche, complexe, multivoque — échappe au consensus, se prête à tous les paraîtres et sert d'appui occulte à toutes sortes d'idéologies.

«Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es!» C'est une des dix maximes lapidaires et luminaires au livre du ponte de la gastronomie, Brillat-Savarin: *La physiologie du goût.*

Linguistiquement, le mot «gastronomie» est entré tout habillé dans l'histoire, par un beau matin de l'année 1801, grâce à la plume du poète Joseph Berchoux qui cherchait un titre plus poétique à son long poème qu'il avait intitulé, plus prosaïquement, *L'homme des champs à table.*

Ce mot qui courait déjà, mais dans des cercles fermés, a été formé de deux mots grecs: «gaster» et «nomos». C'est ce qu'on appelle une formation savante, par rapport à une formation naturelle, issue de l'évolution lente de la langue, comme par exemple le verbe «frioler» ou l'adjectif «friand» dérivés du verbe «frire» qui, assez curieusement, vient de son lointain ancêtre, le verbe latin «frigere». Une formation intervient toujours lorsqu'on veut désigner une réalité nouvelle. La gastronomie était donc une réalité nouvelle.

Le mot grec «gaster» veut dire «ventre». On le retrouve par exemple dans *gasté*ropode, celui qui a un pied (pode) sur le ventre, qui marche sur le vendre, comme l'escargot.

Le mot «nomos» désigne les principes, les lois, les règles qui régissent, ordonnent un domaine quelconque. On le retrouve dans éco-nomie, c'est-à-dire ce qui régit la conduite de sa maison, de son environnement (éco-). Ou astro-nomie, les lois qui régissent le cours des astres.

Le mot gaster se retrouve aussi, mais comme personnage, «Messer Gaster, premier maître es arts du monde» dans l'œuvre mirifique (Quart Livre, chapitre 57 et suivants) du moine-médecin François Rabelais, contemporain de Jacques Cartier. Cet auteur avait entrepris de guérir ses malades par des rires débridés sur tout ce qui entre dans le corps et l'esprit et tout ce qui en sort, en racontant les aventures alimentaires et intellectuelles, drôlatiques et rocambolesques de ce bon géant Gargantua et de son fils Pantagruel. Messer Gaster, hiérarchiquement, est le premier de tous les rois et règne impérieusement sur un peuple d'Engastrimythes (ventriloques) et de Gastrolâtres (adorateurs de Gaster) commandés par Manduce, général des mâchoires.



Ce néologisme, gastronomie, n'a pas plu d'abord, parce qu'on le trouvait prétentieux et surtout de mauvaise conformation phonétique. On aurait préféré un mot plus naturel, plus capiteux à la bouche française et plus parlant à l'imagination pour désigner ce qui, aperçu par l'œil, flairé par le nez, passe par la langue et s'engouffre voluptueusement dans le ventre. Un mot comme gourmand, ou friand, ou gourmet. Mais, gastronomie, malgré sa lourdeur a fini par s'imposer et, en 1835, l'Académie française lui décernait ses lettres patentes linguistiques en l'accueillant officiellement dans son Grand dictionnaire.

Depuis, on s'y est habitué. Et on lui a fait des petits:

- gastronome (1803 Croze Magnan — chef cuisinier et auteur de *Le Gastronome à Paris*): amateur de bonne chère.
- gastromane, gastromanie: désigne des degrés divers d'amour excessif pour la table.
- gastrotechnie ou gastrologie (Édouard de Pomiane, autre grande renommée culinaire): science de la cuisine ou de l'art culinaire.
- gastrosophe (Foussagrive, *Dictionnaire de la santé*): philosophe de la gastronomie comme Brillat-Savarin.
- gastropore (Brillat-Savarin: celui qui porte un ventre, un ventripotent.
- gastronomade (Curnonsky): désigne le touriste amateur de spécialités régionales.

Voilà la petite histoire de ce mot, quant à sa forme. Mais pour son sens, qu'en est-il? Quelle réalité nouvelle a-t-on voulu désigner par ce néologisme?

Jusqu'au XIXe siècle, la plupart des livres qui traitent d'alimentation sont des livres de cuisine, c'est-à-dire des livres de recettes:

Taillevent, *Le Viandier*	1373?
Lancelot de Casteau, *Ouverture de cuisine*	1604
L.S.R., *L'art de bien traicter*	1674
Massialot, *Le cuisinier roial et bourgeois*	1691
De la Varenne, *Le vray cuisinier françois*	1700
Menon, *Les soupers de la cour*	1755

Ce sont quelques exemples d'avant le XIXe siècle de ces livres de gastrotechnique qui transmettent un savoir-faire, des méthodes, des connaissances primaires sur les ingrédients. Ces livres ont été nombreux, assez pour faire vivre, avec la Bible et les Livres d'heures, les imprimeries de Gutenberg au XVIe siècle. Le discours culinaire de ces livres ne déborde pas le domaine strictement technique.

Rabelais a truffé son œuvre de propos culinaires, mais il s'agit surtout de listes interminables de plats, de mets régionaux réels ou inventés. Montaigne dans ses notes de voyage en Italie à la fin du XVIe siècle fait des commentaires comparés de l'accueil, du gîte et des repas qu'il a connus, et en cela, il peut être considéré comme le pionnier des guides touristiques et gastronomiques.

Il faut attendre Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin pour avoir sur l'alimentation un discours plus critique, plus élaboré, plus «gastronomique».

Cela est dû d'une part au développement des sciences. Du XVIe au XVIIIe siècle, c'est l'astronomie, la physique, les mathématiques qui ont absorbé la matière grise des grands génies que nous connaissons: Copernic, Galilée, Newton, Descartes, Pascal, etc. Mais au XVIIIe siècle, les

sciences naturelles et la chimie font leur apparition, qui permettent de comprendre la composition même des éléments premiers: l'eau, l'air, le feu, les minéraux. Tous les mystères jusque-là inaccessibles se sont éclairés concernant la composition et la décomposition chimiques des êtres vivants, animaux et végétaux, des fluides et des minéraux. Cela fut prodigieux pour la connaissance de la transformation des aliments par la chaleur et par les réactions chimiques, donc pour la connaissance de la composition, de la cuisson, de la conjonction et de la digestion des aliments. En même temps, on réussissait à isoler les odeurs et les saveurs et à comprendre la physiologie du goût, de l'olfaction et de ses effets bénéfiques ou morbifiques.

D'autre part le développement politique et social amorcé par la Révolution française a permis de faire connaître aux citoyens la cuisine des princes. Les cuisiniers des grandes maisons sont entrés sur le marché des traiteurs. Les restaurants ont décuplé en moins de dix ans à Paris, une concurrence commerciale salutaire pour le développement du potentiel gustatif de la population.

Tout était en place pour que la cuisine devienne une affaire sérieuse, investie à la fois par les sciences et les beaux-arts. Il fallait que l'esprit de la Révolution, l'esprit français, pénètre aussi ce domaine pour classer, instruire, critiquer, légiférer et séduire.

C'est à cette époque que s'est noué le lien entre *l'écriture et la cuisine et qu'est né le discours gastronomique* proprement dit. Il fallait que ce monde du culinaire, suspendu à la sensation éphémère et si fugitif dans ses effets, soit fixé par l'écriture dans l'imagination, dans les règles de bon goût et dans les valeurs culturelles nationales.

La cuisine est devenue, par l'activité systématique et dynamique des chefs, des gastronomes, des journalistes et des écrivains, un projet pédagogique et normatif national avec comme conséquence des livres de spéculations philosophiques, de descriptions scientifiques, des concours culinaires réglementés, des juges omnipuissants et des distributions de prix.

Parallèlement aux créations culinaires qui ne cessèrent de se multiplier, de se diversifier et de se raffiner, un discours gastronomique s'est établi, a proliféré, s'est imposé. Ces deux activités, le savoir-faire et le savoir-dire se complétèrent et s'enrichirent mutuellement et, comme le dit Brillat-Savarin, «l'imprimerie les affranchit du danger de reculer».

C'est dans ce contexte d'effervescence scientifique, culturelle et sociale française qu'est née la gastronomie, le *gastronome et le gastrosophe, faisant de la France, parmi* toutes les nations, celle qui était la mieux dotée sur le plan du discours pour promouvoir, chez elle et à travers le monde, ses vins, ses fromages et sa cuisine.

À cette époque, la gastronomie se définissait comme une science générale, englobante. La réalité que ce néologisme voudra couvrir est très vaste. À témoin, Brillat-Savarin qui, dans son ouvrage *Physiologie du goût*, dont le titre est éminemment révélateur de la mentalité savante de cette époque, lui trace un immense territoire. (cf. Méditation III, paragraphes 18 et 19)

Ce territoire était trop vaste. Il a été envahi, occupé, morcelé. En effet, les disciplines scientifiques en se développant se sont taillé une part du domaine, une partie du programme qui était trop chargé pour une seule dénomination. Et la gastronomie s'est vue confiée la partie congrue. Elle s'est rétrécie comme une peau de chagrin, laissant à d'autres sciences, à d'autres langages, à d'autres concepts-outils le soin d'explorer et de révéler la nature des choses qui concernent l'alimentation humaine.

Mais paradoxalement, quand on veut aujourd'hui traiter de la nourriture sous tous ses aspects, un seul d'entre eux *ne suffisant plus à tout expliquer, on tente de* regrouper ces discours diversifiés, ces latifundia scientifiques, en une fédération de sciences capable de mettre en commun ses ressources pour une meilleure compréhension du phénomène alimentaire.

> «*Voici donc un thème proprement transdisciplinaire, un «objet à multiples entrées», qu'il faudrait envisager de points de vue multiples: biologique, économique, anthropologique et ethnologique, sociologique et psychosociologique, psychanalytique, psychologique, historique, archéologique, géographique et géopolitique, et ainsi de suite.*»[1]

Cette nouvelle fédération qui n'a pas encore de nom en avait un autrefois, celui de gastronomie.

Mais qu'en est-il aujourd'hui de ce mot? Il a acquis une sorte d'aura, de prestige culturel. Dès qu'il est prononcé, il ouvre à l'esprit de larges portes qui donnent sur des décors de festins perpétuels. Il ne désigne pas la fonction quotidienne et terre à terre de se nourrir dans la *presse ou par nécessité, mais une activité de loisir* et de luxe, un moment de vacance charnelle comblé par la détente et le plaisir des sens et de l'imagination. C'est un mot qui renvoit à des réalités subtiles et raffinées.

C'est un mot-image, un mot-fantasme, pour tout dire, un cliché. Ce mot a hérité des extravagances alimentaires du mangeur du XIXe siècle qui n'ont plus cours aujourd'hui. Il risque donc de passer à l'histoire avec les images dont il a hérité et de devenir lettre morte; un mot amusant, appartenant à la famille des mots burlesques que sont devenus les adjectifs rabelaisien, gargantuesque et pantagruélique. Alors que ce mot avait une mission scientifique et culturelle si importante et si noble! Mais on peut imaginer de lui raviver son image et de lui trouver une nouvelle fonction.

Les foyers d'aujourd'hui n'ont plus la composition de ceux d'autrefois qui pouvaient compter sur des personnes et des locaux permettant l'entreposage saisonnier, la gestion raisonnée et le traitement culinaire des aliments. La cuisine est devenue minuscule et la salle à manger exiguë, quand ce n'est pas carrément inexistante. Le réfrigérateur et une petite dépense sont les seuls espaces de rangement pour des provisions ne dépassant pas trois semaines de prévision alimentaire. Le ou les parents travaillent hors du foyer et loin du foyer, et n'ont plus le temps de ce qui s'appelle cuisiner. Le tour de main, les habitudes, les traditions se perdent et le goût se gâte.

En conséquence, la population compte de plus en plus sur deux industries pour s'alimenter: l'agro-alimentaire et la restauration, toutes deux liées cependant *par la nécessité de la rentabilité*. Des techniques nouvelles de conservation, de préservation, de congélation, de surgélation et de décongélation rapide d'aliments et de condiments parés, semi-préparés ou préparés, ont permis un développement prodigieux de la production et de la diffusion alimentaire; prodigieux sur le plan de la quantité, mais souvent sauvage sur le plan de la qualité.

Il s'en est suivi un écart de plus en plus prononcé entre le «mangé» et le «mangeur», entre l'aliment et la table. On ne fait plus son bouillon, son potage ou son gâteau, à la maison ou même au restaurant. Il est même prévu qu'on puisse ne plus faire son repas: on n'a qu'à décongeler. Si bien qu'il est devenu de plus en plus difficile d'assurer la diversité et la qualité gustative des repas pris chez soi et hors de chez soi.

Il me semble que devant ces avatars contemporains de la fonction et de l'activité alimentaire, la gastronomie devrait être réinvestie de cette mission de veiller à la qualité alimentaire, d'éduquer le nez et la langue des gens, de cultiver et de répandre le savoir culinaire, et de propager le bonheur de vivre par le raffinement du plaisir gustatif.

La gastronomie devrait travailler à sauvegarder la diversité alimentaire et la personnalité culinaire des régions, des peuples et des nations, menacés qu'ils sont en cela par le gigantesque rouleau compresseur que sont les multinationales de l'alimentation et de la restauration. Celles-ci, en visant des profits toujours plus élevés et disposant par ceux-ci de capitaux énormes, font littéralement table rase de tout relief culturel alimentaire et font disparaître des trésors de traditions culinaires qui ont pris des siècles à se concocter au fil des jours fastes et néfastes de l'histoire de l'humanité.

Le mot gastronomie est né d'un effort de rationalisation. En ce sens, il appartient plus à l'esprit français qu'à la langue française, qu'au palais français, qui aurait proposé sans doute un mot plus «gouleyant» à «gloutir» ou plus joli à dire. Le mariage du mot et de la chose aurait été plus naturel. Il n'est pas né d'un bon poète. Tel qu'il est cependant, il a réussi à contenir pour un temps une réalité culturelle dont se sont emparés maintenant tous les discours des sciences humaines. Ils sont nombreux, prolifiques, savants et profonds aussi. Jamais la réalité alimentaire n'a été étudiée avec tant d'attention. Serait-ce là une *réaction d'appropriation in extremis d'une civilisation* secouée par les spasmes de sa phase terminale et déplacée par une civilisation en train de naître, avec ses technologies inédites et sa gastronomie innovatrice et innommée?

Qu'en sera-t-il des cultures et des civilisations de demain? En quoi la «gastronomie» en sera-t-elle affectée? Nous pouvons faire des conjectures, mais nous n'en savons trop rien, car en matière de goût et de culture, nul ne peut planifier ni prophétiser. Et c'est tant mieux! Il faut toujours que le goût garde par devers lui, in peto, des raisons que la raison ignore, si l'on veut que la vie produise les surprises qui nous font vivre et espérer.

Nous savons en tout cas qu'en ce domaine, l'excès de standardisation et le mercantilisme outrancier risquent de faire disparaître ces arts infiniment délicats que sont l'accueil, l'hospitalité et la bonne cuisine.

Nous savons que c'est par la vigilance, l'imagination, la créativité et la culture que nous préserverons de ces menaces constantes la convivialité fraternelle de la bonne table, qui doit refléter la personnalité gastronomique et culturelle de nos régions et rendre aux aliments le goût de ce qu'ils sont. □

Notes

1. Fischler, Claude, «Présentation» in *Communications*, nº 31. Seuil, 1979, page 1.

Question de table

sainte table
table ronde
table rase
table d'écoute
table tournante
table d'hôte
table de communion



le dos au feu, le ventre à table
propos de table
une table muette/gaie
les plaisirs de la table
de la table au lit, du lit à la table
liberté de table
dessous de table

se mettre à table
tenir table (ouverte)
mettre/dresser la table
(passer de l'argent) sous la table
rouler sous la table
mettre sur table
taper du poing sur la table
jouer cartes sur table
quitter la table
manger à la grande table
inviter quelqu'un à sa table

bien se tenir à table
faire tourner les tables
aimer la table
avoir les pieds sous la table
donner la table à quelqu'un
mettre quelqu'un sous la table

André Corten

COSMOGONIE DE L'ESTOMAC

UNE ANTHOLOGIE CHOISIE ET COMMENTÉE

DARIO DE FACENDIS

DE PLATON À PASOLINI, UN REGARD TRANSVERSAL SUR LES RUMINATIONS DE LA PENSÉE.

PARMI les activités de la pensée, celle qui se situe au niveau de l'estomac est une des plus complexes.
Le verbe «manger» ne signifie que dans la pure abstraction, au delà de la parole qui devant le creux ou le trop plein des ventres ne peut que se taire.
C'est peut-être pour cela qu'on nous a appris, avant même de nous apprendre à parler, à ne pas parler la bouche pleine.
Donc, aujourd'hui, la vraie philosophie se fait en Éthiopie, s'il est vrai comme il est vrai ce que disait Artaud: «Le seul problème philosophique est la faim.»
Il reste à savoir quelle langue parle dans celle de nos philosophe à nous, pour lesquels le repas quotidien revêt la forme hégelienne de la réconciliation du Pur Esprit et du monde.
Que le monde ne soit pas si méchant, on peut d'ailleurs le constater en mangeant un bon steak saignant sans que cela ne fasse de mal à personne.
Et c'est là que le néant ce consubstantifie, dans l'assiette qui, en contenant le rôti, s'est vidée du bœuf.
En réalité, les seuls vrais philosophes qui comprennent qu'au manger il faut réfléchir trois fois, ce sont les bœufs.
Nietzsche avait raison de dire qu'il faudrait davantage de ruminants parmi nous.
Quoi qu'il en soit, si les ruminants se font rares, le bétail ne manque pas, ni pour faire la queue devant les restaurants, ni pour être offerts au premier fétiche souriant à l'odeur de graisse fumante.
Ah! Combien de Conte Ugolino on peut croiser dans les avenues humaines, qui, à notre passage lèvent le regard du «fiero pasto» pour voir qui, témoigne d'une pitié.
La pitié d'aller voir ce qui se passe dans les cuisines, là où on démembre, on saigne, on casse des os, ou étripe, pour nous rendre présentables au banquet du monde et dans lequel, avec toutes les bonnes manières de table, on pourra enfin parler de l'amour fou que cela demande de vivre en régime cannibale.

1

Le philosophe et le ventre: où il est démontré que les plaisirs de l'estomac ne font pas partie de la nature humaine;

Ce qu'il devait y avoir en nous d'intempérance à l'égard des boissons et des nourritures était connu de ceux qui ont constitué notre espèces; ils savaient que par gloutonnerie nous en prendrions beaucoup plus que la mesure et que le nécessaire. Pour éviter donc qu'une ruine prématurée ne survînt en suite de maladies et que, à peine formée, l'espèce mortelle aussitôt ne finît, en prévision de ce danger, pour recueillir le superflu de boisson et de mangeaille, ils ont disposé le réceptacle appelé *bas-ventre*, et ils y ont enroulé les replis des intestins pour empêcher de passer trop vite la nourriture; car trop vite, d'une nourriture nouvelle, notre corps eût été contraint de sentir le besoin; il fût devenu insatiable, et cette voracité eût rendu notre espèce tout entière étrangère à la philosophie et aux Muses, indocile à ce qu'il y a en nous de plus divin.

Platon, *Timée*; trad. Léon Robin, in Oeuvres complètes, Bibliothèque de la Pléiade, Gallimard, 1950; vol; II, p. 498-99

2

Cannibalisme: où il est démontré qu'on ne mange ses propres morts que pour ensuite mieux les chier.

Certaines sociétés n'enterrent pas leurs morts: elles les mangent. Ce type d'anthropophagie doit être distingué du traitement, bien plus répandu, réservé par plusieurs tribus à leurs prisonniers de guerre, tels les Tupi-Guarani ou les Carib qui exécutaient et consommaient rituellement leurs captifs. On appelle endocannibalisme l'acte de manger le corps de ses propres morts et non celui de l'ennemi. Il peut revêtir plusieurs formes. Les Yanomami d'Amazonie vénézuélienne brûlent le cadavre sur un bûcher; ils recueillent les fragments osseux qui ont échappé à la combustion et les réduisent en poudre. Celle-ci sera plus tard consommée, mélangée à de la purée de bananes, par la parenté du mort. Inversement, les Guayaki du Paraguay font rôtir sur un gril de bois le cadavre découpé. La chair, accompagnée de mœlle de palmier *pindo*, est consommée par toute la tribu, à l'exclusion de la famille du mort. Quant aux os, ils sont brisés et brûlés ou abandonnés. L'effet apparent de l'endocannibalisme est une intégration totale des morts aux vivants, puisque les uns absorbent les autres. On pourrait donc penser que ce rituel funéraire s'oppose absolument à l'attitude habituelle des Indiens qui cherchent au contraire à creuser au maximum l'écart qui les sépare des morts. Mais il ne s'agit que d'une apparence. L'endocannibalisme, en réalité, pousse à son comble la séparation des vivants et des morts, en ce que les premiers vont, en mangeant les seconds, jusqu'à les priver de cet ultime ancrage dans l'espace que constituerait une tombe: il ne subsiste plus aucune possibilité de contact entre les uns et les autres et l'endocannibalisme accomplit de la manière la plus radicale la mission que s'assignent les rites funéraires.

Pierre Clastres, *Recherches d'anthropologie politique*, Seuil, 1980, p. 69-70.

3

Le cru et le cuit: où il est démontré que les sauvages, contrairement aux barbares civilisés, n'aiment pas le sang;

On ne mange la chair d'un animal qu'après qu'il ait longuement bouilli. Des gibiers peuvent être laissés à cuire des heures durant. Quant il s'agit d'un aliment carné, le cuit, chez les Yanomami, est une modalité culinaire qui s'entend toujours par excès. Le dégoût pour le sang a déjà été relevé. Les félins, les aigles harpies, les prédateurs, mangeurs exclusifs de viande crue, ne sont pas seulement des bêtes sauvages, ce sont des cannibales — *naikiri* —; à ce titre ils sont assimilés aux êtres surnaturels, mangeurs d'âmes. Un homme qui commettrait l'extravagance de consommer une chair encore rouge, mal cuite, verrait son corps se couvrir d'ulcérations hideuses et mourrait tôt ou tard.

Jacques Lizot, *Le cercle des feux*, Seuil, 1976, p. 150.

4

Le manger et la pourriture: où il est démontré que ça dépend des points de vue.

Remarquerait-elle qu'il avait laissé le lait et que ce n'était pas par manque d'appétit? Lui apporterait-elle autre chose de plus conforme à ses goûts? Si elle ne le faisait pas d'elle-même, il aimerait mieux mourir de faim que d'attirer son attention là-dessus malgré l'envie qui le dévorait de s'échapper brusquement de sa cachette, de se jeter aux pieds de sa sœur et de lui demander quelque chose de mangeable. Mais la sœur remarqua tout de suite l'écuelle pleine et s'en étonna; il était tombé tout autour quelques gouttes de lait; elle ramassa le récipient — sans le toucher, avec un chiffon de papier — et l'emporta dans la cuisine. Grégoire attendait avec curiosité ce qu'elle lui donnerait en échange et se creusait la tête pour deviner. Mais jamais il n'eût soupçonné jusqu'où alla la bonté de sa sœur. Pour s'orienter sur les goûts de son frère, elle apporta tout un choix de comestibles étalés sur un vieux journal. Il y avait là des trognons de légumes à moitié pourris, des os du dîner de la veille couverts d'une sauce blanche figée, des raisins de Corinthe, des amandes, un fromage que Grégoire avait déclaré immangeable quelques jours auparavant, un pain rassis, une tartine de beurre salée et une autre sans sel. Elle compléta le tout par l'écuelle qui semblait définitivement affectée à Grégoire depuis la veille et qu'elle avait remplie d'eau. Puis, pensant que son frère ne mangerait pas devant elle, elle poussa la délicatesse jusqu'à se retirer en fermant la porte à clef de façon à bien lui montrer qu'il pouvait prendre toutes ses aises. Maintenant que la table était mise, Grégoire ressentait dans ses pattes un trémoussement général (...)Déjà il s'était mis à sucer le fromage qui l'avait attiré, entre tous les autres aliments, d'une façon subite et impérieuse. Il avala successivement comme un goulu le fromage, les légumes et la sauce, avec des yeux mouillés de satisfaction; quant aux odeurs fraîches il n'en faisait aucun cas, leur odeur lui répugnait même, et pour man-

ger, il les éloignait des autres. Il avait fini depuis longtemps et restait paresseusement à digérer.
Franz Kafka, *La métamorphose*, Gallimard, 1955 p. 36-38.

5

Manger à sa faim: où il est démontré que pour la bourgeoisie le crime le plus grave c'est de dire «encore».

La salle où les garçons prenaient leurs repas était un vaste réfectoire dallé avec une chaudière à un bout, d'où le maître de l'asile, paré d'un tablier pour la circonstance, et aidé d'une ou deux femmes, distribuait le gruau avec une louche à l'heure des repas. De ce mets réjouissant chaque enfant recevait le contenu d'un bol à bouillie, et c'est tout — sauf dans les cas de grandes réjouissances publiques, où il recevait en outre deux onces un quart de pain. Les bols n'avaient jamais besoin d'être lavés. Les garçons les polissaient avec leurs cuillers à les en faire reluire; et quand ils avaient accompli cette opération (qui ne leur demandait jamais beaucoup de temps), car les cuillers étaient presque aussi grandes que les bols, ils regardaient fixement la chaudière, avec des yeux si avides qu'ils semblaient prêts à dévorer jusqu'aux briques dont elle se composait; cependant qu'ils s'occupaient à se sucer les doigts avec grande assiduité, dans l'intention de rattraper toutes les parcelles de gruau qui auraient pu s'y trouver projetées accidentellement. Olivier Twist et ses compagnons endurèrent pendant trois mois les tourments d'une lente famine; ils finirent par devenir si voraces, tenaillés par une faim si violente, que l'un des garçons lança à ses compagnons de ténébreuses allusions, disant que si on ne lui donnait pas un bol de gruau supplémentaire *per diem*, il croyait qu'il risquait de manger une nuit son voisin de dortoir, un chétif jouvenceau d'âge tendre. Il avait le regard égaré, et famélique; et on le crut sur parole. On tint conseil; on tira au sort le nom de celui qui irait trouver le maître après le souper ce soir-là, pour en redemander; et le sort tomba sur Olivier Twist.

Le soir arriva; les enfants prirent leurs places. Le maître, en uniforme de cuisinier, se posta auprès de la chaudière; ses aides indigents se rangèrent derrière lui; le gruau fut distribué; et un ample bénédicité fut récité sur cette maigre chère. Le gruau disparut; les garçons échangèrent des chuchotements, et firent des clins d'œil à Olivier Twist, cependant que ses plus proches voisins lui donnaient des coups de coude. Tout enfant qu'il était, la faim lui inspirait l'énergie du désespoir, et la misère le rendait insouciant du risque. Il quitta la table, et s'avançant vers le maître, bol et cuiller en main, lui dit, non sans quelque inquiétude devant sa propre témérité:

— S'il vous plaît, monsieur, j'en voudrais encore.

Le maître était un gros homme, de santé robuste; pourtant il devint tout pâle. Pendant quelques secondes, hébété de stupeur, il contempla le jeune rebelle, puis il se cramponna à la chaudière pour ne pas tomber. Les aides étaient paralysés de surprise, et les enfants de crainte.

— Comment! finit par dire le maître, d'une voix faible.

— S'il vous plaît, monsieur, répondit Olivier, j'en voudrais encore.

Le maître décocha un coup de louche sur la tête d'Olivier; l'enserra de ses deux bras; et appela l'appariteur à grands cris.

La commission siégeait en conclave solennel quand M. Bumble fit irruption dans la salle, très agité, et s'adressa au personnage qui occupait le grand fauteuil, en disant:

— Monsieur Limbkins, je vous prie de m'excuser, monsieur; Olivier Twist en a redemandé!

Ce fut un sursaut unanime. L'horreur se peignit sur tous les visages.

— Redemandé! dit M. Limbkins. Calmez-vous, Bumble, et répondez-moi distinctement. Dois-je comprendre qu'il a redemandé à manger, après avoir pris le souper prévu à l'ordinaire?

— C'est bien cela, monsieur, répondit Bumble.

— Ce garçon sera pendu, dit l'homme au gilet blanc. Je suis sûr que ce garçon se fera pendre.

Nul ne contredit l'avis prophétiquement exprimé par ce personnage. Une discussion animée eut lieu. Il fut ordonné qu'Olivier fût incarcéré sur-le-champ; et le lendemain matin un avis fut affiché sur la porte pour offrir une récompense de cinq livres à quiconque accepterait de décharger la commune de la personne d'Olivier Twist. En d'autres termes, cinq livres et Olivier Twist furent offerts à quiconque, homme ou femme, cherchait un apprenti pour n'importe quel commerce, métier ou profession.

— De ma vie je n'ai jamais été plus sûr de rien, dit l'homme au gilet blanc, quand il frappa à la porte et lut cet avis le lendemain matin, de ma vie je n'ai jamais été plus sûr de rien, que je ne le suis de voir ce garçon se faire pendre un jour.
Charles Dickens, *Les aventures d'Olivier Twist*, Garnier, 1966, p. 25-28.

6

La nourriture du chevalier: où il est démontré que dès qu'il s'agit de manger, la littérature ment toujours.

J'ai bien ici, répondit Sancho, un oignon, un peu de fromage et je ne sais combien de vieilles croûtes de pain; mais ce ne sont pas des mets à l'usage d'un aussi vaillant chevalier que Votre Grâce. — Que tu entends mal les choses! répondit don Quichotte. Apprends donc, Sancho, que c'est la gloire des chevaliers errants de ne pas manger d'un mois, et, s'ils mangent, de prendre tout ce qui se trouve sous la main. De cela tu ne ferais aucun doute si tu avais lu autant d'histoires que moi. Quel qu'en ait été le nombre, je n'y ai pas trouvé la moindre mention que les chevaliers errants mangeassent, si ce n'est par hasard et dans quelques banquets qu'on leur offrait, mais, le reste du temps, il vivaient de l'air qui court. Et bien qu'il faille entendre qu'ils ne pouvaient passer la vie sans manger et sans satisfaire les autres nécessités naturelles, car, en effet, ils étaient hommes comme nous, il faut entendre aussi que, passant la vie presque entière dans les déserts et les forêts, sans cuisinier, bien entendu, leurs repas ordinaires devaient être des mets rustiques, comme ceux que tu m'offres à présent. Ainsi donc, ami Sancho, ne t'afflige pas de ce qui me fait plaisir, et n'essaye pas de rendre le monde neuf, ni d'ôter de ses gonds la chevalerie errante. — Excusez-moi, reprit Sancho: car, ne sachant ni lire ni écrire, comme je l'ai déjà dit à Votre Grâce, je n'ai pas eu connaissance des règles de la profession chevaleresque; mais, dorénavant, je pourvoirai le bissac de toutes espèces de fruits secs pour Votre Grâce, qui est chevalier; et pour moi, qui ne le suis pas, je le pourvoirai d'autres objets volatiles et plus nourrissants. — Je ne dis pas, Sancho, répliqua don Quichotte, qu'il soit obligatoire aux chevaliers errants de ne manger autre chose que les fruits dont tu parles; mais que leurs aliments les plus ordinaires devaient être ces fruits et quelques herbes qu'ils trouvaient au milieu des champs, lesquelles herbes ils savaient reconnaître, ce que je sais aussi bien qu'eux. — C'est une grande vertu, répondit Sancho, que de connaître ces herbes; car, à ce que je vais m'imaginant, nous aurons besoin quelque jour de mettre cette connaissance à profit. «Et, tirant en même temps du bissac ce qu'il avait dit y porter, ils se mirent à dîner tous deux en paisible et bonne compagnie.
Cervantès, *Don Quichotte de la manche*, Garnier, 1954. p. 73-74.

7

Cosmologie du mangeur et du manger: où il est démontré qu'un jour ça va être notre tour de passer dans la marmite universelle.

Le soleil dévore donc les victimes que l'on immole pour lui. En fait, l'énergie est perçue comme stock. Et tout stock tend nécessairement à s'épuiser. D'où la nécessité de la *restauration*. Qu'on ne s'étonne donc pas si le service des dieux dans le Mexique ancien est un service de bouche. Le terme générique qui désigne les prêtres aztèques est *tlamacazque*, pluriel de *tlamacazqui*. C'est un substantif directement formé sur le verbe *tlamaca* que Molina traduit par «servir à la table ou administrer le repas et la nourriture». L'offrande de sang est fréquemment décrite dans les textes comme *tlaxcaltiliztli* soit littéralement comme l'offrande de galettes de maïs (*tlaxcalli*), base de l'alimentation mexicaine. Cependant, dans son répertoire des termes afférents au rituel, Sahagún est précis: *tlaxcaltiliztli* est traduit «nourrir le soleil ou le feu, le revivifier en lui offrant du sang».

Peut-être l'appartenance métaphorique du Soleil au monde des bêtes féroces éclaire-t-elle son insatiable besoin de nourriture. Tout se passe comme si la «loi de la jungle» s'appliquait au domaine de l'énergie, comme si la règle de survie s'énonçait: «Dévorer pour n'être pas dévoré.» Alternative faussement rassurante lorsqu'elle concerne les forces cosmiques car le risque existe bel et bien. Il est en tout cas *vécu* par les Aztèques sous la forme de l'éclipse. La périphrase qui la désigne est significative: *tonatiuh qualo*, «le soleil dévoré». «Quand une éclipse avait lieu, quand le peuple la voyait, alors montait un grand tumulte. Une soudaine peur s'emparait de tous. Les femmes pleuraient et hurlaient. Les hommes criaient en se frappant la bouche de la paume de la main. Tout n'était que cris et hurlements, pleurs et lamentations. On partait à la recherche d'hommes albinos que l'on sacrifiait au soleil; et l'on tuait aussi des captifs de guerre; et tous offraient le sang qu'ils se tiraient de leurs oreilles. Dans les temples, les chants et les flûtes faisaient grand bruit; on poussait des cris de guerre. Et l'on disait: "Si le soleil est mangé, jamais plus il ne brillera. Les ténèbres éternelles se répandront et les larves infernales descendront dévorer les vivant".» Le chaos, dans l'ombre de la précarité du monde, guette sa proie, prêt à surgir.
Christian Duverger, *La fleur Létale*, Seuil, 1979, p. 52-53.

8

La nourriture préhistorique: où il est démontré que...

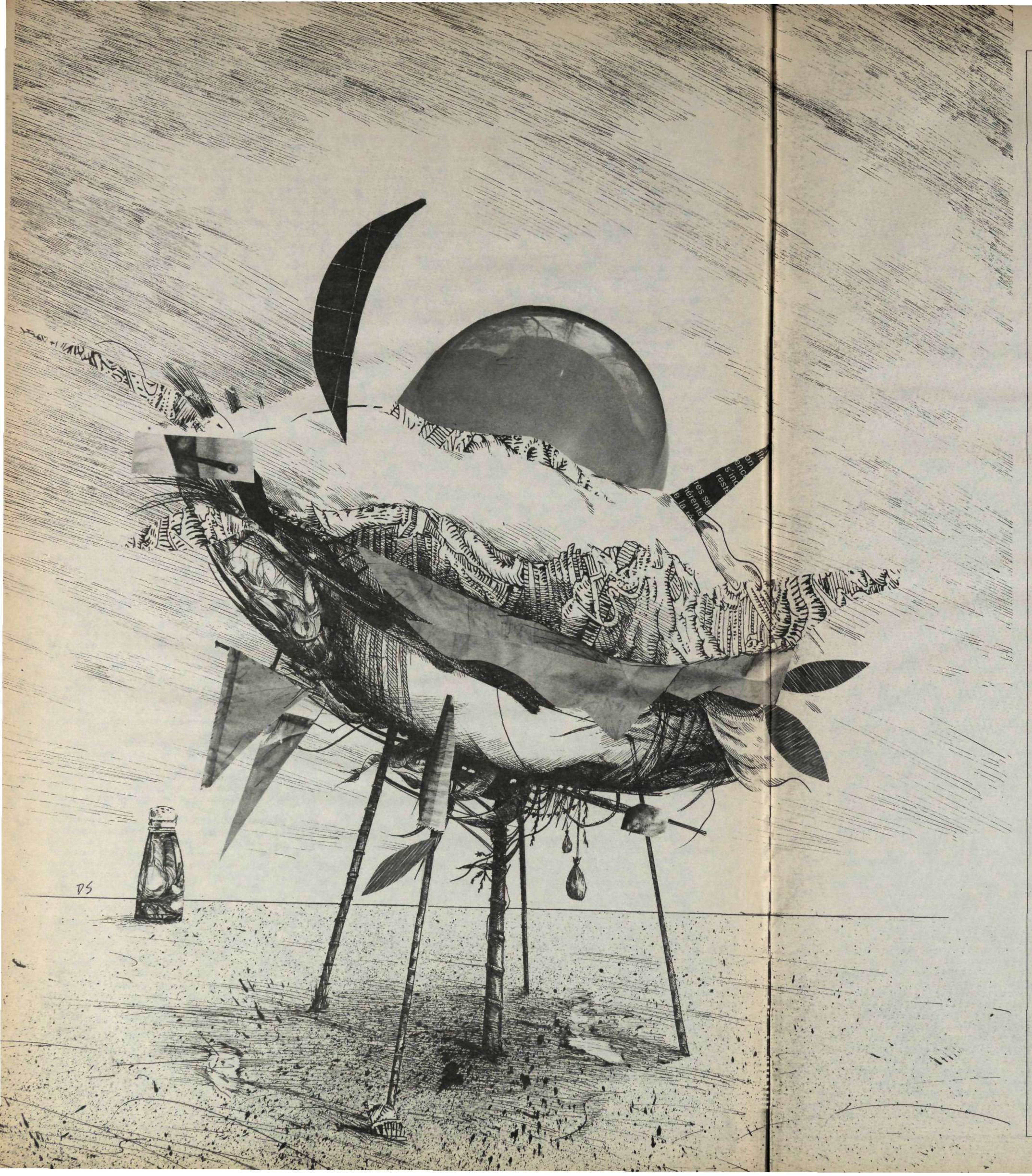
Un jeune homme de vingt cinq ans a tué un chien avec un barre de métal: puis, avec un couteau en a ouvert le corps et il a mangé le cœur et les intestins. Puis il a erré dans la compagne. Quand les «carabinieri», avertis de son geste, l'ont trouvé (pour l'enfermer dans un asile) il a, comme rapportait le journal, décliné une fausse identité. Ceci signifie qu'il était bien conscient de ce qu'il avait fait: il a porté à terme un plan obsessif, il n'a pas agi dans un moment de folie. Ceci signifie aussi qu'il a éprouvé de la douleur et de la honte pour son geste (...). Quand les journaux disent «errer dans la campagne», ils semblent normaliser linguistiquement cet acte comme appartenant au code normal du comportement. Normalité plus normalité, donc, dans le but de tout dédramatiser; (...). Les «fous» viennent ainsi ramenés à la normalité en les faisant, les pauvres, errer dans la campagne. Ce qu'il leur arrive en dedans n'intéresse personne; ils sont là, à errer: des apparitions sans interiorité, ou avec un intériorité sur laquelle il est beau de se taire.

Mais moi, moi je la vois, cette atroce campagne anconitaine, incertaine entre l'hiver désormais sans raison, et un printemps qui ne veut pas renaître. Et je la connais, et comment, l'interiorité de ce jeune errant, dans les morsures de douleur de la bête pourchassée: Nous avançons en érigeant des barrages derrière nous; pour empêcher le cours de notre vie de refluer dans le passé en vidant le présent. Souvent ces barrages cèdent, du moins ceux qu'on a érigés contre la génération précédente, contre l'époque précédente. Mais de toute façon, il y a toujours dans ces barrages, des fissures et notre vie, en partie, reflue toujours dans le passé. Quelquefois, comme chez le jeune d'Ancona, les barrages sont complètement détruits; le fleuve de la vie, alors reflue en arrière, mais non pas à la génération ou à l'époque historique précédente, mais dans les millénaires précédents, dans la préhistoire.

Y a-t-il une limite? Les historiens de la religion pourront très bien fixer le moment préhistorique auquel le garçon d'Ancona a régressé. Mais jusqu'où est-il possible de reculer? Il y a quelques semaines, en Capadoce (mais pourquoi là?) j'ai fait un des rêves les plus merveilleux de ma vie, et je suis certain que j'ai rêvé quelque chose de vrai. Il y avait la présence de ma mère, même si on ne la voyait pas, et il y avait aussi une grande chambre dans laquelle j'ai vécu, à Bologne, à Salice, à Cremone: mais il s'agissait certainement de Bologne, en 1922. J'étais nouveau-né: et j'ai rêvé, avec une absolue précision la béatitude que j'ai ressenti la première fois que j'ai mangé et que j'ai dormi. Qui l'aurait jamais pensé? Il y a eu une première fois où j'ai mangé et je me suis endormi...
P.P. Pasolini; *Il Caos*, Editori Riuniti, 1979, p. 151-52, traduit de l'italien par Dario De Facendis.

SEPTEMBRE: NOUVELLE SECTION
«ANNONCES CLASSÉES»

À l'automne, nous inaugurerons une section «Annonces classées» qui sera gratuite pour la première édition. Envoyez-nous vos messages les plus inédits et imaginatifs mais brefs. Trente mots maximum pour tout dire au maximum!
Comme vous l'avez remarqué, le prix du magazine Vice Versa a augmenté à 3$. Cela est dû à l'évidente augmentation de qualité tant du fond que de la forme. L'amélioration d'un produit passe aussi, dans une certaine limite, par la hausse du coût de vente.
La rubrique «Au fil du temps», consacrée aux événements passés et à venir, n'a pu être publiée, faute de place.



POUR UNE PSYCHO-SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION CONTEMPORAINE*

ROLAND BARTHES

LES habitants des États-Unis d'Amérique consomment presque deux fois plus de sucre que les Français[1]: voilà un fait qui intéresse d'ordinaire l'économie et la politique. Est-ce tout? Nullement: il suffit de passer du sucre-marchandise, abstrait, comptabilisé, au sucre-aliment, concret, «mangé» et non plus «consommé», pour deviner l'ampleur (probablement inexplorée) du phénomène. Car cet excès de sucre, il faut bien que les Américains le mettent quelque part. Or quiconque a séjourné un peu aux États-Unis sait très bien que le sucre imprègne une part considérable de la cuisine américaine, qu'il sature les aliments ordinairement sucrés (pâtisseries)[2], entraîne à développer leur variété (glaces, gelées, sirops); et s'étend à de nombreux *mets que les Français ne sucrent pas* (viandes, poissons, légumes, salades, condiments). Voilà qui suffirait à intéresser d'autres chercheurs que l'économiste: le psycho-sociologue, par exemple, qui s'interrogera sur la liaison, paraît-il, constante du niveau de vie et de la consommation du sucre (cette liaison est-elle aujourd'hui réellement constante? Pourquoi?)[3]; l'historien aussi, qui n'estimera peut-être pas indigne de rechercher les voies d'acculturation du sucre américain (influence des émigrants hollandais et allemands, qui pratiquent une cuisine «salée-sucrée»?). Est-ce tout? Non. Le sucre n'est pas seulement un aliment, même étendu; c'est, si l'on veut, une «attitude»; il est lié à des usages, à des «protocoles», qui ne sont plus seulement alimentaires; sucrer un condiment, boire un coca-cola à table, ces faits restent, après tout, intérieurs à l'alimentation; mais recourir d'une façon régulière aux «dairy bars», où l'absence d'alcool coïncide avec une surabondance de boissons sucrées, ce n'est pas seulement consommer du sucre, c'est aussi, à travers le sucre, vivre la journée, le repos, le voyage, l'oisiveté, d'une certaine façon, qui engage sans doute beaucoup de l'homme américain. Qui pourrait prétendre qu'en France, le vin, ce n'est que du vin? Sucre ou vin, ces substances pléthoriques sont aussi des institutions. Et ces institutions impliquent fatalement des images, des rêves, des tabous, des goûts, des choix, des valeurs. Combien de chansons sur le vin, en France? Je me souviens d'une rengaine américaine: Sugar time, le temps du sucre. Le sucre est un temps, une catégorie du monde[4].

Je donne ici l'exemple du sucre américain parce qu'il nous permet de sortir d'une certaine «évidence» française: nous ne voyons pas notre nourriture, ou , ce qui est pire, nous la décrétons insignifiante: même (ou surtout?) pour le chercheur, la nourriture est un sujet futilisé ou culpabilisé[5]. C'est peut-être ce qui explique en *partie* que la *psycho-sociologie* de l'alimentation française ne soit encore abordée que de biais, en passant, au gré de sujets plus consistants comme le mode de vie, les budgets ou la publicité; du moins sociologues, historiens du présent (puisqu'il ne s'agit ici que de l'alimentation contemporaine) et économistes reconnaissent-ils dès maintenant qu'elle est fondée.

C'est ainsi que P.H. Chombart de Lauwe a heureusement étudié le comportement des familles ouvrières françaises face à la *nourriture, et qu'il a pu définir des* zones de frustration, esquisser quelques-uns des thèmes qui règlent la transformation des besoins en valeurs et des nécessités en alibis[6]. Dans son livre sur Le mode de vie des familles bourgeoises, de 1873 à 1953, M. Perrot en vient à diminuer le rôle du facteur économique dans la transformation de l'alimentation bourgeoise depuis cent ans, et à accentuer au contraire le rôle du goût, c'est-à-dire, en fin de compte, des idées, notamment de la diététique[7]. *Enfin, le développement de la publicité a permis* aux économistes de prendre conscience avec beaucoup de netteté de la nature idéale des biens de consommation; chacun sait maintenant que produit acheté (c'est-à-dire vécu par le consommateur) n'est nullement le produit réel; de l'un à l'autre, il y a une production considérable de fausses perceptions et de valeurs: en restant fidèle à telle marque et en justifiant cette fidélité par un ensemble de raisons «naturelles», le consommateur en vient à diversifier des produits qui ne présentent aucune différence technique que le laboratoire lui-même, dans bien des cas, puisse déceler: c'est notamment le cas de la plupart des huiles[8].

Il va de soi que dans ces déformations ou ces reconstructions, ce ne sont pas seulement des préjugés individuels, anomiques, qui s'investissent, mais les éléments d'une véritable imagination collective, les limites même d'un certain cadre mental. Tout cela, si l'on veut, annonce l'élargissement (nécessaire) de la notion même de nourriture. Qu'est-ce que la *nourriture*? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. Comment étudier cette réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe? Les faits alimentaires doivent être recherchés partout où ils se trouvent: par *observation directe* dans l'économie, les techniques, les usages, les représentations publicitaires; par *observation indirecte*, dans la *vie mentale d'une population donnée*[9]. Et ces matériaux rassemblés, il faudrait sans doute les soumettre à une analyse immanente qui essaye de retrouver la manière significative dont ils sont rassemblés, avant de faire intervenir tout déterminisme économique, ou même idéologique. Je me bornerai à esquisser rapidement ce que pourrait être une telle analyse.

En achetant un aliment, en le consommant et en le

ILLUSTRATION: DANIEL SYLVESTRE

donnant à consommer, l'homme moderne ne manie pas un simple objet, d'une façon purement transitive; cet aliment résume et transmet une situation, il constitue une information, il est significatif; cela veut dire qu'il n'est pas simplement l'indice d'un ensemble de motivations plus ou moins conscientes, mais qu'il est un *véritable signe*, c'est-à-dire peut-être l'unité fonctionnelle d'une structure de communication; je ne parle pas seulement ici des éléments du paraître alimentaire, de la nourriture engagée dans des rites d'hospitalité[10], c'est toute la nourriture qui sert de signe entre les participants d'une population donnée. Car dès qu'un besoin est pris en charge par des normes de production et de consommation, bref dès qu'il passe au rang d'institution, on ne peut plus dissocier en lui la fonction du signe de la fonction: c'est vrai pour le vêtement[11]; c'est aussi vrai pour la nourriture; elle est sans doute, d'un point de vue anthropologique (d'ailleurs parfaitement abstrait), le premier des besoins; mais depuis que l'homme ne se nourrit plus de baies sauvages, ce besoin a toujours été fortement structuré: substances, techniques, usages, entrent les uns et les autres dans un système de différences significatives, et dès lors la communication alimentaire est fondée. Car ce qui prouve la communication, ce n'est pas la conscience plus ou moins aliénée que ses usagers peuvent en avoir, c'est la docilité de tous les faits alimentaires à constituer une structure[12] analogue aux autres systèmes de communication: les hommes peuvent très bien croire que la nourriture est une réalité immédiate (besoin ou plaisir), sans empêcher qu'elle supporte un système de communication: ce n'est pas le premier objet qu'ils continuent à vivre comme une simple fonction, au moment même où ils le constituent en signe.

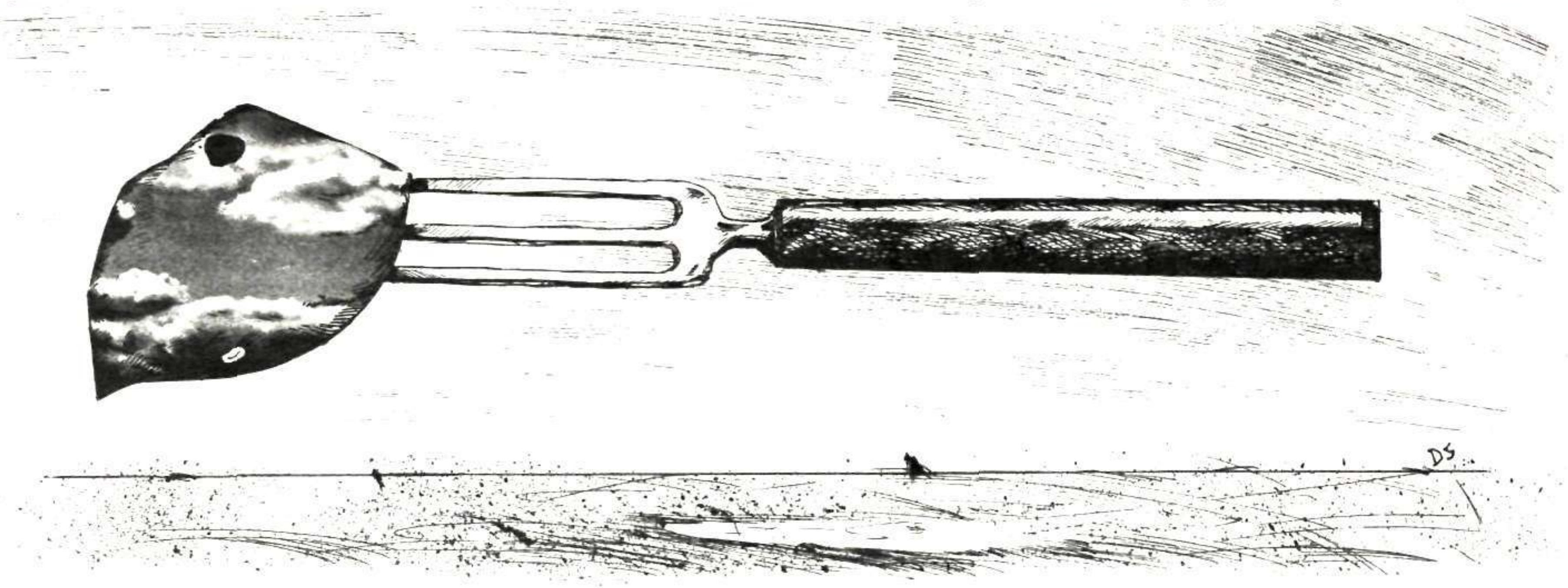


ILLUSTRATION DANIEL SYLVESTRE

Si la *nourriture est un système*, quelles peuvent en être *les unités*? Pour le savoir, il faudrait évidemment procéder d'abord à un recensement de tous les faits alimentaires d'une société donnée (produits techniques et usages), et soumettre ensuite ces faits à ce que les linguistes appellent l'épreuve de commutation: c'est-à-dire observer si le passage d'un fait à un autre produit une différence de signification. Un exemple? Le passage du pain normal au pain de mie entraîne une différence de signifiés: ici vie quotidienne, là réception; de même le passage du pain blanc au pain noir, dans la société actuelle, *correspond à un changement de signifiés sociaux*: le pain noir est devenu, paradoxalement; signe de raffinement; on est donc en droit de considérer les variétés du pain comme des unités signifiantes; du moins ces variétés-là, car la même épreuve pourra établir qu'il existe aussi des variétés insignifiantes, dont l'usage ne relève pas d'une institution collective, mais d'un simple goût individuel. On pourrait ainsi, de proche en proche, établir le tableau des différences significatives qui règlent le système de notre nourriture. En d'autres termes, il s'agirait de séparer le signifiant de l'insignifiant, puis de reconstituer le système différentiel du signifiant, en construisant, si la métaphore ne choque pas trop, de véritables *déclinaisons d'aliments*.

Or, il est probable que les unités de notre système coïncideraient rarement avec les produits alimentaires que l'économie a l'habitude de traiter. À l'intérieur de la société française, par exemple, le pain ne constitue nullement une unité signifiante: il faut descendre jusqu'à certaines de ses variétés. Autrement dit, les unités signifiantes sont plus subtiles que les unités commerciales, et surtout elles dépendent de découpages que la production ignore: le sens peut diviser un produit unique. Ce n'est donc pas au niveau de la production des aliments que le sens s'élabore, c'est au niveau de leur transformation et de leur consommation: il n'y a peut-être aucun aliment brut qui signifie en soi (sauf quelques espèces de haut luxe, dont l'apprêt importe moins que le prix absolu: saumon, caviar, truffes, etc.).

Si les unités de notre système alimentaire ne sont pas les produits de notre économie, peut-on au moins avoir dès maintenant quelque idée de ce qu'elles pourraient être? Faute d'un inventaire systématique, on peut risquer quelques hypothèses. Une enquête de P.F. Lazarsfeld[13] (elle est ancienne, particulière, et je ne la cite qu'à titre d'exemple) a montré que certains «goûts» sensoriels pouvaient varier selon le revenu des groupes sociaux interrogés: les personnes à revenu faible aiment les chocolats doux, les tissus lisses, les parfums forts; les classes supérieures, au contraire, préfèrent les substances amères, les tissus irréguliers et les parfums légers. Pour en rester sur le plan de l'alimentation, on voit bien que la signification (qui renvoie elle-même à un double signifié social: classes supérieures, classes moyennes) ne saisit nullement des espèces de produits, mais seulement des saveurs: ce sont le doux et l'amer qui entrent en opposition signifiante, c'est donc à ce niveau qu'il faut situer certaines unités du système alimentaire. On peut imaginer d'autres classes d'unités: par exemple, des oppositions de substances (sec, crémeux, aqueux) dont on voit tout de suite la richesse psychanalytique (il va de soi que si la nourriture n'était pas un sujet aussi futilisé et aussi culpabilisé, on pourrait facilement lui appliquer une analyse «poétique» analogue à celle de G. Bachelard). Quant à la rapidité, C1. Lévi-Strauss a déjà relevé qu'elle pouvait très bien constituer une classe d'oppositions dont les signifiés pouvaient être nationaux (cuisine française/anglaise, française/chinoise, allemande, etc.)[14].

Enfin, on peut imaginer des oppositions à la fois plus vastes et plus subtiles: pourquoi ne pas se référer, si les faits sont assez nombreux et assez clairs, à un certain «esprit» de la nourriture, si l'on veut bien accepter ce terme romantique? J'entends par là qu'un ensemble cohérent de traits alimentaires peut constituer une dominante à la fois complexe et homogène, propre à définir un régime général de goûts et d'habitudes; cet «esprit» réunit des unités différentes (saveur, substance) et produit ainsi une unité composée, à laquelle une signification simple peut être attachée, rappelant peut-être les unités prosodiques, supra-segmentales, de la langue. Je suggérerais ici deux exemples, bien différents: les anciens Grecs unifiaient sous une seule notion (euphorique) les idées de succulence, d'éclat et d'humidité: c'était le yávoc: le miel avait du yávoc; le vin était le yà de la vigne[15]: voilà certainement, si l'on voulait établir le système alimentaire des Grecs, une unité signifiante, bien qu'elle ne corresponde à aucun produit singulier. En voici une autre, moderne celle-là: les Américains des États-Unis semblent opposer à la catégorie du sucré (dont on a dit combien ils l'étendaient à des aliments variés) une catégorie tout aussi générale, mais qui n'est nullement celle du salé (et c'est normal, puisque leur nourriture est à la fois salée et sucrée): c'est le crisp ou crispy; le crisp désigne tout ce qui crisse, craque, grince, pétille, des chips à telle marque de bière; le crisp (et cela prouve que l'unité alimentaire peut bouleverser les catégories logiques), le crisp peut marquer tel produit uniquement parce qu'il est glacé, tel autre parce qu'il est astringent, tel autre parce qu'il est cassant; on voit combien une telle notion dépasse le produit purement physique: ce que le crisp désigne dans l'aliment, c'est une vertu presque magique, un certain pouvoir de réveil, de stridence, opposé au caractère liant, linifiant des nourritures sucrées.

À quoi serviront les unités ainsi repérées? À reconstituer des systèmes, des syntaxes («menus») et des styles («régimes»)[1], non plus d'une façon empirique, mais d'une façon sémantique, de façon à pouvoir les comparer entre eux: il s'agit de faire apparaître, non ce qui est, mais ce qui signifie. Pourquoi? Parce que ce qui nous intéresse, c'est la communication humaine, et que cette communication implique toujours un système de significations, c'est-à-dire un corps de signes discrets, détachés d'une masse insignifiante de matériaux. C'est pourquoi dès qu'elle touche à des «objets» culturels comme le vêtement, la nourriture ou plus obscurément le logement, la sociologie ne peut éviter de structurer ces objets avant de chercher ce que la société en fait; car ce que la société en fait, c'est précisément de les structurer pour en user.

*

À quoi peuvent renvoyer ces significations alimentaires? Comme on l'a dit, non seulement à une intention de paraître[2], mais à un ensemble beaucoup plus vaste de thèmes et de situations: on peut dire que c'est «le monde» qui s'investit dans la nourriture, à titre de chose signifiée. Ces thèmes et ces situations, nous avons aujourd'hui un moyen de les isoler: c'est la publicité alimentaire. Sans doute, la publicité ne donne de la réalité qu'une image projective; mais la sociologie des communications de masse incline de plus en plus à penser que la grande information, même si techniquement elle est issue d'un groupe créateur particulier, exprime la psychologie collective bien plus qu'elle ne la sollicite; et d'autre part, les études de motivation sont maintenant assez développées pour qu'on puisse analyser les cas où la réponse du public est négative (j'ai déjà parlé de l'effet culpabilisant d'une publicité du sucre fondée sur l'idée de gourmandise: la publicité était mauvaise, mais la réponse du public n'en était pas moins intéressante, d'un point de vue psychologique).

Un coup d'œil sur la publicité alimentaire permet de dégager, semble-t-il, assez facilement trois groupes de thèmes. Le premier groupe assigne à la nourriture une fonction en quelque sorte remémorative: la nourriture permet à l'homme (je parle ici de thèmes français) de s'insérer chaque jour dans un passé national; ce sont évidemment les techniques (préparation, cuisson) qui détiennent cette sorte de vertu historique: elles viennent de loin, du fond des âges français: en elles, dit-on, toute une expérience, toute une sagesse ancestrale, sont déposées; la nourriture française n'est jamais censée innover, sinon en retrouvant des secrets perdus; le thème historique, si fréquent dans la publicité, mobilise deux valeurs différentes; d'une part il implique une tradition aristocratique (dynasties de fabricants, moutarde du Roy, cognac Napoléon), et d'autre part, la nourriture est très souvent chargée de représenter la survivance savoureuse d'une ancienne société rurale (d'ailleurs utopique)[18]: elle maintient le souvenir du terroir jusque dans la vie moderne; d'où l'association paradoxale de la gastronomie et de la conserve: plats «cuisinés» en boîte. Sans doute, le mythe de la cuisine française à l'étranger (ou vis-à-vis des étrangers) favorise beaucoup cette valeur «passéiste» de la nourriture; mais comme les Français eux-mêmes participent activement à ce mythe (notamment lorsqu'ils voyagent), on peut dire qu'à travers sa nourriture, le Français vit une certaine continuité de la nation: l'alimentation, par mille détours, lui permet de s'implanter quotidiennement dans son propre passé, de croire à un certain être alimentaire de la France[19].

Un second groupe de valeurs concerne ce que l'on pourrait appeler la situation anthropologique du consommateur moderne. Des études de motivation ont fait apparaître qu'un sentiment d'infériorité était attaché à certains aliments, et que pour cette raison les hommes répugnaient à en faire usage: il y a des nourritures viriles et des nourritures féminines[20]. Bien plus, la publicité graphique permet d'associer à certains aliments des images plastiques relevant d'une sexualité sublimée: d'une certaine façon, la publicité érotise la nourriture et par là même transforme la conscience alimentaire, joint la nourriture à une sphère nouvelle de situations par un rapport pseudo-causal.

Enfin, un troisième champ notionnel est constitué par tout un ensemble de valeurs ambiguës, à la fois somatiques et psychiques, rassemblées autour du concept de

santé: la santé est en effet, mythiquement, un simple relais disposé entre le corps et l'esprit, l'alibi que la nourriture se donne pour signifier matériellement un ordre de réalités immatérielles; la santé n'est donc vécue à travers l'alimentation que sous forme de «dispositions», impliquant l'aptitude du corps à affronter un certain nombre de situations mondaines; ces dispositions partent du corps, mais elles le dépassent: ce sont l'énergie (le sucre, «aliment-force», du moins en France, entretient «un courant continu d'énergie», la margarine «bâtit des muscles solides», et le café «dissout la fatigue»), l'entrain («l'entrain Lustucru») et la détente (le café, l'eau minérale, le jus de fruit, Coca-Cola, etc.); l'aliment reste donc lié ici à sa fonction physiologique: il procure à l'organisme sa force; mais cette force est en quelque sorte immédiatement sublimée, mise en situation (j'y reviendrai dans un instant): situation de conquête (entrain, départs conquérants) ou riposte aux agressions de la vie moderne (détente); sans doute une telle thématique est liée au développement spectaculaire de la diététique, à laquelle, on l'a vu, un historien n'hésite pas à attribuer l'évolution des budgets alimentaires depuis cinquante ans: la diffusion de cette nouvelle valeur dans les masses semble avoir produit un phénomène nouveau dont il faudrait inscrire l'étude en tête de toute psycho-sociologie de l'alimentation: ce qu'on pourrait appeler la conscience alimentaire: la nourriture, dans les pays développés, est désormais pensée, non par des spécialistes, mais par le public tout entier, même si cette pensée s'exerce à travers un ensemble de représentations fortement mythiques. Mais ce n'est pas tout: cette rationalisation diététique a un sens: la diététique moderne (du moins selon ce qu'on peut observer en France) n'est pas liée à des valeurs morales d'ascèse, de sagesse ou de pureté[21], mais bien au contraire à des valeurs de pouvoir: l'énergie issue d'une alimentation consciente est dirigée mythiquement, semble-t-il, vers une adaptation de l'homme au monde moderne; c'est donc finalement une représentation de la modernité qui est impliquée dans la conscience que nous avons des fonctions de notre nourriture[22].

Car, nous l'avons dit, la nourriture ne sert pas seulement de signe à des thèmes, mais aussi à des situations, c'est-à-dire en somme à un mode de vie, qu'elle affiche bien plus qu'elle ne l'exprime. Se nourrir est une conduite qui se développe au-delà de sa propre fin, qui remplace, résume ou signale d'autres conduites, et c'est en cela qu'elle est bien un signe. Quelles conduites? On pourrait dire aujourd'hui: toutes, l'activité, le labeur, le sport, l'effort, le loisir, la fête, chacune de ces situations a son expression alimentaire; et l'on pourrait presque dire que cette sorte de «polysémie» de la nourriture caractérise la modernité; autrefois, la nourriture signalait d'une façon positive, organisée, seulement les circonstances festives; aujourd'hui, bien au contraire, le travail a son alimentation (j'entends: sur le plan signalétique): une nourriture énergétique et légère est vécue come le signe même (et non pas seulement comme l'auxiliaire) d'une participation active à la vie moderne: le snack ne répond pas seulement à un besoin nouveau, il donne à ce besoin une certaine expression théâtrale, constitue ceux qui le fréquentent en hommes modernes, en managers ayant pouvoir et contrôle sur l'extrême rapidité de la vie contemporaine; il y a, disons, un certain «napoléonisme» de ces nourritures rituellement denses, légères et rapides. Sur le plan des usages, tout autre est le déjeuner d'affaires, désormais commercialisé sous forme de menus spéciaux: il affiche au contraire le confort et la longueur des discus-



ILLUSTRATION: DANIEL SYLVESTRE

sions, en y laissant subsister une trace mythique du pouvoir de conciliation de la commensalité; c'est pourquoi il maintient la valeur gastronomique (au besoin traditionnelle) des mets, en usant de cette valeur comme d'un ferment d'euphorie propre à faciliter les transactions. Snack et déjeuner d'affaires, ce sont là deux situations laborieuses très proches, et dont pourtant la nourriture signale les différences avec une lisibilité parfaite. On peut en imaginer bien d'autres, qui sont à inventorier.

□ □ □

Ce qu'on peut dire, c'est qu'il y a aujourd'hui, du moins dans la France contemporaine, une expansion extraordinaire du champ associatif de la nourriture: la nourriture est incorporée à une liste toujours plus longue de situations particulières. Cette adaptation se fait en général au nom de l'hygiène et du mieux-vivre; mais en réalité, il faut le répéter, l'aliment a aussi à charge de signifier la situation où l'on en use: il a une valeur à la fois nutritive et protocolaire, et sa valeur protocolaire prend de plus en plus le pas sur sa valeur nutritive, dès que les besoins sont satisfaits, ce qui est le cas pour la France. On pourrait dire d'une autre manière que, dans la société française contemporaine, la nourriture tend sans cesse à se transformer en situation.

Rien n'illustre mieux ce mouvement que la mythologie publicitaire du café. Le café a été pendant des siècles considéré comme un excitant nerveux (on se rappelle que Michelet en faisait sortir la Révolution)[23]; or, aujourd'hui, sans nier nommément ce pouvoir, la publicité l'associe paradoxalement de plus en plus à des images de pause, de repos, et même de relaxation. Pourquoi? C'est que le café est moins senti comme une substance[24] que comme une circonstance: c'est une occasion reconnue de suspendre le travail, tout en consacrant cet arrêt à un protocole précis de restauration. Or, si ce transfert de l'aliment à son usage est vraiment général, on peut imaginer que le pouvoir de signification de la nourriture en sera accru d'autant. La nourriture, en somme, va perdre en substance et gagner en fonction; cette fonction sera générale, reprendra des activités (comme le déjeuner d'affaires) ou des repos (comme le café); mais la rigueur même de l'opposition entre le travail et la détente risque de faire disparaître peu à peu la traditionnelle fonction festive de la nourriture; la société organisera le système signifiant de son alimentation autour de deux grands pôles: d'une part l'activité (et non plus le travail), d'autre part, le loisir (et non plus la fête): ce qui prouve bien, s'il est en besoin, à quel point la nourriture est un système organique, incorporé organiquement à un type défini de civilisation. □

*** Paru dans la revue Annales E.S.C. nº 5, 1961, p. 977-986.**

1. Consommation annuelle par tête aux États-Unis: 43 kg; en France: 25.

2. (Pour le Brésil, of. Y. Bucher-Hebler, Reise nach Brasilien, Bad Nauheim, a.d., p. 39. J.J.H.).

3. F. Charny, Le sucre, Paris, 1950 («Que sais-je?», 417), p. 8. (Certains nutritionnistes comme J. Yudkin ont mis en parallèle l'augmentation de la consommation de sucre aussi bien que de graisses avec la moitié de la courbe de mortalité due aux maladies cardiovasculaires. I.I.H.)

4. Je n'aborde pas ici le problème des «métaphores» ou des paradoxes du sucre: chanteurs «sucrés» de rock, boissons sucrées et lactées de «blousons noirs».

5. Les études de motivation ont fait ressortir qu'une publicité alimentaire fondée ouvertement sur la gourmandise risquait d'échouer, car elle «culpabilise» le lecteur (J. Marcus-Steify, Les études de motivation, Paris, 1961, p. 44-45).

6. P.H. Chombart de Lauwe, La vie quotidienne des familles ouvrières, Paris, CNRS, 1956.

7. M. Perrot, Le mode de vie des familles bourgeoises, 1873-1953, Paris, 1961. «Il y a eu une très nette évolution depuis la fin du XIXᵉ siècle, dans le mode d'alimentation des quelques familles bourgeoises étudiées dans cette enquête. Elle semble due, non à un changement dans leur niveau de vie, mais plutôt à une transformation des goûts individuels sous l'influence d'une meilleure connaissance des règles de diététique» (p. 292)

8. Marcus-Steiff, op. cit., p. 28.

9. Ibid., sur les plus récents procédés d'investigation.

10. Pourtant sur ce seul point, que de faits connus à rassembler et à systématiser: tournées d'apéritifs, repas festifs, degrés et modes de paraître alimentaire selon les groupes sociaux.

11. R. Barthes, «Le bleu est à la mode cette année. Note sur la recherche des unités signifiantes dans le vêtement de mode», Revue Française de Sociologie, 1960, 1, p. 147-162.

12. Je donne ici au mot structure le sens qu'il a en linguistique: «une entité autonome de dépendances internes» (L. Hjelmslev, Essais linguistiques, Copenhague, 1959, p. 1).

13. P.F. Lazarsfeld, «The psychological aspect of market research», Business Review, 13, 1934, p. 54-71.

14. Cl. Lévi-Strauss, Anthropologie structurale, Plon, 1958, p. 99.

15. H. Jeanmaire, Dionysos, Paris 1951.

16. Soumis à une analyse sémantique, le végétarisme, par exemple (du moins au niveau des restaurants spécialisés), apparaîtrait comme une tentative de copier l'apparence des mets carnés par une série d'artifices, qui rappellerait un peu le simili dans le vêtement (du moins celui qui s'affiche).

17. Il ne faut pas assimiler purement et simplement l'idée de paraître social à l'idée de vanité; l'analyse des motivations (quand elle procède par questions indirectes), montre que le souci du paraître imprègne des réactions extrêmement fines, et que la censure sociale est très forte, même en ce qui concerne la nourriture.

18. L'expression «cuisine bourgeoise», d'abord littérale, puis métaphorique, semble en voie de disparition; tandis que le «pot-au-feu paysan» a périodiquement les honneurs photographiques des grands magazines féminins.

19. L'exotisme alimentaire peut certes être une valeur, mais dans le grand public français, il semble limité au café (Tropiques) et aux pâtes (Italie).

20. Ce serait ici l'occasion de se demander ce qu'est une nourriture «forte». Naturellement, il n'y a pas de qualité psychique inhérente à la chose: une nourriture est virile à partir du moment où les femmes, les enfants et les vieillards, pour des raisons diététiques (donc passablement historiques) ne la consomment pas.

21. Il suffit de comparer le développement du végétarisme en Angleterre et en France.

22. Actuellement il y a en France lutte entre les valeurs traditionnelles (gastronomie) et modernes (diététique).

23. Histoire de France. 1. XVI, chap. XVII: «Les trois âges du café... marquent les moments solennels du brillant siècle de l'esprit. Le café arabe (le) prépare... Bientôt (1710-1720) commence le règne du café indien (de Bourbon) abondant, populaire... Ce café de terre volcanique fait l'explosion de la Régence et de l'esprit nouveau, l'hilarité subite... Celui de Saint-Domingue, plein, corsé, nourrissant aussi bien qu'excitant, a nourri l'âge adulte du siècle, l'âge fort de l'Encyclopédie... qui (vit) au fond du noir breuvage le futur rayon de 89.»

24. Le pouvoir de réveil, de recharge énergétique, semble dévolu, du moins en France, au sucre.


COUSINEAU

CHI SI RICORDA DI PANTAGRUEL?

ELETTRA BEDON

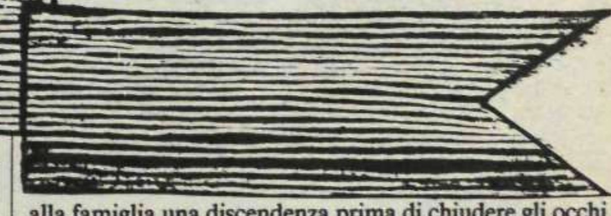
QUANDO I RACCONTI DELL'INFANZIA SI FANNO CIBO.

Io discendo in linea obliqua da François Rabelais: lui e una mia bis-bis-bis-bisavola sono stati fratelli di latte. Non si sa se sia stata più grande l'influenza dei sani appetiti dei miei antenati sui soggetti dei suoi libri o quella della letteratura —conosciuta attraverso di lui — sulla mia famiglia. Fatto sta che Rabelais é diventato il primo scrittore a sforzarsi di conciliare la «cultura» con le tradizioni popolari e —di generazione in generazione — nella famiglia della sua balia si trasmettevano due grandi passioni: il bello scrivere e la buona cucina. Sembra essere stato un fatto di donne, prevalentemente. È vero che di tanto in tanto, nel corso dei secoli, anche qualche mio antenato si interessò — per esempio — a raccogliere ricette in paesi stranieri o, in tempi più recenti, a scrivere libri di cucina. Ma non si conosce nessun grande cuoco, mentre di ogni generazione almeno una donna viene ricordata per la creatività, il gusto per l'innovazione, la capacità di graduare gli ingredienti fino a ottenere manicaretti dal sapore squisito. I contatti frequenti che il giovane François mantenne con la famiglia della sua sorella di latte permisero alla mia ava di imparare a leggere e a scrivere — cosa del tutto eccezionale per una ragazza del popolo, a quell'epoca.

A La Devinière, nella parrocchia di Seuilly, ella fu quindi in grado di leggere tra i primi il manoscritto del 'Pantagruel'. Le sue discendenti, poi, diedero vita a più di una «cucina letteraria» dove scrittori e poeti si incontravano (e si scontravano.) Ricordo la mia infazia: accoccolata sui cuscini ai piedi di mia nonna — un vassoio di pasticcini sempre a portata di mano — l'ascoltavo per ore leggere delle fiabe. Di Cappuccetto Rosso mi interessava specialmente la descrizione di ciò che conteneva il cestino che la bimba portava al braccio.

Mi arrabbiavo sempre con Pollicino, all'inizio della storia, immaginando il buon sapore del pane che egli sprecava sminuzzandolo per segnare la strada. Verso la conclusione, però, il mio interesse si faceva forte. Quando l'orco entrava in casa e col suo vocione diceva: «Ucci ucci, sento odor di cristianucci...» tremavo di apprensione con i sette fratellini nascosti ma ancor più di eccitazione pensando ai diversi modi in cui l'orco avrebbe potuto cucinarli e servirli: arrosto con contorno di insalatina fresca; stufati, con patate e fagioli; alla cacciatora, con funghi porcini; in umido, con la polenta; alla griglia, accompagnati da peperoni gialli tagliati a listerelle e spellati...

Mi immedesimavo in Hansel e Gretel avvicinandomi con loro alla casetta di marzapane, e mi veniva l'acquolina in bocca pensando al tetto di cioccolata. Quando poi la strega li rinchiudeva per farli ingrassare, tempestavo la nonna di domande per sapere esattamente di che cosa essa li nutrisse e non ero contenta fino a che, dai particolari, potevo immaginare ogni singolo piatto. Allora ogni pasticcino che mangiavo aveva per me un gusto diverso: tagliatelle alla panna, cotechino e spinaci, penne all'arrabbiata, crema di asparagi, tournedos Rossini, cavolini di Bruxelles, tarte au sucre...
E anche nella strega mi immedesimavo, e vedevo i due bambini, grassi, la pelle rosea lucida e tesa, adagiati su un vassoio d'argento e con una foglia di alloro in bocca.



Cenerentola non mi piaceva: non si parlava di cibo.

In Biancaneve c'erano solo le mele, ma io potevo pensare alle mele delizia e a quelle renette, alle mele al forno, alla composta di mele, alla torta di mele...

Appena imparai a leggere entrai in un mondo incantato: non dovevo più aspettare che qualcuno, compiacente, lo facesse per me e potevo sfrenarmi. Si fece chiaro in quel periodo che la qualità di cui ero più dotata non era tanto cucinare quanto mangiare. E leggere, insieme.
Bello scrivere e buona cucina — con uguale avidità e ingordigia mi appropriavo a uno a uno dei libri della biblioteca di famiglia e delle mille cose appetitose che le abili mani di mia nonna e di mia madre ponevano instancabilmente sugli scaffali della dispensa.

Poi, poco alla volta, il mio gusto si raffinò e smisi di leggere e di mangiare di tutto. Imparai ad assaporare, a evocare, a ricordare.

Ero diventata come uno strumento perfettamente accordato: bastava che leggessi una parola — per esempio 'castagna' per odorare il profumo dei semi di finocchio che si mettono nell'acqua per farle bollire, per avere nelle dita la sensazione che si prova nel togliere la buccia alle caldarroste, per sentirmi fondere in bocca la pasta zuccherina dei marrons glacés...
E ogni boccone di cibo era un concentrato di esperienze — di ogni piatto regionale non solo riconoscevo e gustavo ogni singolo componente ma rivivevo gli accadimenti storici del periodo in cui aveva avuto origine, e le abitudini della gente, e il clima del posto.

Nel periodo dell'ingordigia mi sdraiavo a terra su cuscini morbidi e colorati e leggendo mangiavo voracemente.

Un po' alla volta imparai a concentrarmi su quello che facevo: se mangiavo, ogni boccone doveva essere masticato lentamente; con la lingua lo passavo da una parte all'altra della bocca per trarne e distinguerne ogni più leggero sapore e per lasciarmi andare a vivere intensamente i fatti, le emozioni, i sentimenti che i sapori evocavano.

Se leggevo, a ogni parola che direttamente o indirettamente mi parlava di cibo dovevo arrestarmi, dovevo darmi il tempo di partecipare voluttuosamente con la fantasia — ma io lo vivevo sempre come un'esperienza fisica — all'orgia di immagini, colori, suoni, sensazioni che la pagina scritta mi trasmetteva. Leggevo e rileggevo, assaporavo, e più uno scrittore era capace maggiore era il mio godimento: da questo punto di vista leggere 'Il rombo' di Günter Grass é stata una delle esperienze più profonde e più significative della mia vita.

Col tempo avevo esaurito la biblioteca familiare e assunsi una segretaria con l'unico compito di procurarmi sempre nuovo materiale da leggere.

Mia nonna morì e a tempo debito anche mia madre: l'una e l'altra non ebbero il tempo di vedere assicurata alla famiglia una discendenza prima di chiudere gli occhi per sempre. Ma non ci sarà una discendenza: ho ben altro da fare.

La fortuna finanziaria dei miei, che era andata aumentando a ogni generazione, é ora quasi esaurita perché non me ne sono mai occupata.

Ma ho scoperto che per vivere nello stato di perfetta serenità che é proprio di questi ultimi tempi non ho bisogno di molto. Ho venduto la casa di famiglia e mi sono trasferita in città.

Mi sono abbonata a una biblioteca e non ho più bisogno di una segretaria.

Mi nutro quasi esclusivamente di parole: chi si ricorda più di Pantagruel? □

ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

PLAISIRS SADIENS D'UN GOURMET

*Ce qui a fait le succès de vogue de l'*Almanach des gourmands*, c'est qu'il a paru écrit d'un autre style que celui de ces Messieurs; c'est qu'on y a vu autre chose que des formules et des recettes toujours terminées par: Dressez et servez chaud, qui est le Gloria patri de ces Messieurs; enfin, c'est qu'on y a, pour la première fois, trouvé ce genre d'écrire auquel on a donné depuis le nom de Littérature gourmande.*

Lettre de Grimod de La Reynière au marquis de Cussy, le 5 mars 1823

LYNDA A. DAVEY

LE SADISME, LE VIOL, LE MEURTRE, L'INFANTICIDE, L'ANTHROPOPHAGIE SONT-ILS LES MOTIFS RÉCURRENTS DU LANGAGE GASTRONOMIQUE DANS L'UN DES TEXTES FONDATEURS DE LA GASTRONOMIE : *L'ALMANACH DES GOURMANDS*?



ILS d'un fermier général et héritier unique d'une des plus belles fortunes de France, Grimod de La Reynière (1758-1838) a connu la renommée grâce à ses écrits gastronomiques, particulièrement son *Almanach des gourmands* (1803). Sa carrière de gourmand débute en 1783; son «fameux souper», qui intéressa le Tout-Paris pendant un certain temps, réunissait des éléments de spectacle et de farce.[1] Ce souper fut d'ailleurs à l'origine d'une suite de déjeuners et de dîners au cours desquels les convives, les menus, les plats, etc. étaient soumis à une codification rigide et à une théâtralisation exemplaire.[2]

En commençant par ces simples «repas-mystifications» et en passant par les déjeuners philosophiques et les critiques théâtrales, ce farceur cultivé aboutit à l'écriture gastronomique. Comme il l'explique dans sa lettre au marquis de Cussy, Grimod voulait présenter l'aliment d'une manière qui ne ressemblerait en rien aux descriptions traditionnelles provenant des livres de cuisine, des almanachs et des manuels d'économie domestique. Étant donné son amour du théâtre et de la littérature, il n'est pas surprenant que son intérêt pour la gastronomie se soit doublé d'allusions littéraires et de toute une mise en scène à caractère mythologique. Le premier texte en gastronomie, *l'Almanach des gourmands* s'ouvre par «Calendrier Nutritif» (dont la présentation s'inspire de l'almanach du fermier) où la description des mets disponibles à Paris se voit transposée en un véritable bestiaire poétique. La carpe est un «Attila», le marcassin est «l'Hyppolite de la cuisine», le pigeon un «Protée», les asperges une «Hébé» et ainsi de suite. Cependant, Grimod s'est vite rendu compte qu'une telle comparaison, une fois passée son premier effet choc, n'avait pas le pouvoir de fonder un véritable langage gastronomique, au sein duquel la relation symbolique entre l'homme et l'aliment serait aussi élaborée qu'elle l'est entre l'homme et le langage. Dans *l'Almanach des gourmands*, il s'agit en effet d'une véritable prise en charge du «mets» par le «mot» où l'aliment, dans sa matérialité, est intégré dans le vaste univers des signes. Nommer un plat ou décrire une nouvelle invention culinaire devient alors un acte idéologiquement et sémiotiquement riche non seulement sur le plan littéraire mais également social (je pense en particulier aux activités du Jury Dégustateur fondé par Grimod).[3]

LA TRANSPOSITION

Dans les limites de cet article, il m'est toutefois impossible de présenter les résultats d'une analyse approfondie de l'aliment-signe dans les écrits de Grimod. C'est pourquoi je me concentrerai sur la stratégie de sémiotisation à l'œuvre chez Grimod — celle de la transposition — et sur la relation qu'elle instaure entre l'homme et l'aliment, opérant un espèce de renversement où l'homme est tout à coup conduit à se lire à travers sa relation à l'aliment-signe. Je donnerai plus loin de nombreux exemples de cette transposition où l'aliment prend visage humain et est défini selon une vision anthropomorphique. Toutefois, il est important de souligner que cette projection anthropomorphique n'est nullement idyllique (à la Walt Disney) mais semble lui servir à révéler l'essence des relations humaines fondée sur la violence et la lutte. Grimod étale tout un réseau de signes renvoyant à cette violence alimentaire: torture, sacrifice rituel, meurtre, infanticide, anthropophagie, etc. L'on connaît depuis longtemps le lien entre l'acte de manger et l'érotisme (comme en témoignent par exemple les noms pornographiques qu'attribuaient les gens du Moyen-Âge à certaines pâtisseries). Il n'est donc guère surprenant que la sexualité vienne se superposer à ces premières images de violence où se mêlent des allusions d'agression sexuelle, de viol ou encore de sodomie.

PLAISIR DE LA DESTRUCTION

Les théoriciens du culinaire — les anthropologues, les sociologues et les critiques littéraires — ont généralement transformé ces liens plus qu'évidents entre l'érotisme et l'acte de manger en stéréotype, occultant par exemple l'aspect brutal de cet acte.[4] Si *l'Almanach des gourmands* est un ouvrage innovateur, c'est surtout dans le sens où il nous oblige à confronter le plaisir de la destruction et de la violence, non pas à un niveau abstrait, ni même en termes sociologiques de lutte pour la survie, mais au niveau le plus intime, celui du corps humain. L'étude de cet aspect chez Grimod prendra la forme d'une brève présentation du processus de transposition sémiotique dans *l'Almanach*, pour déboucher à la fin sur son éthique de la cruauté.

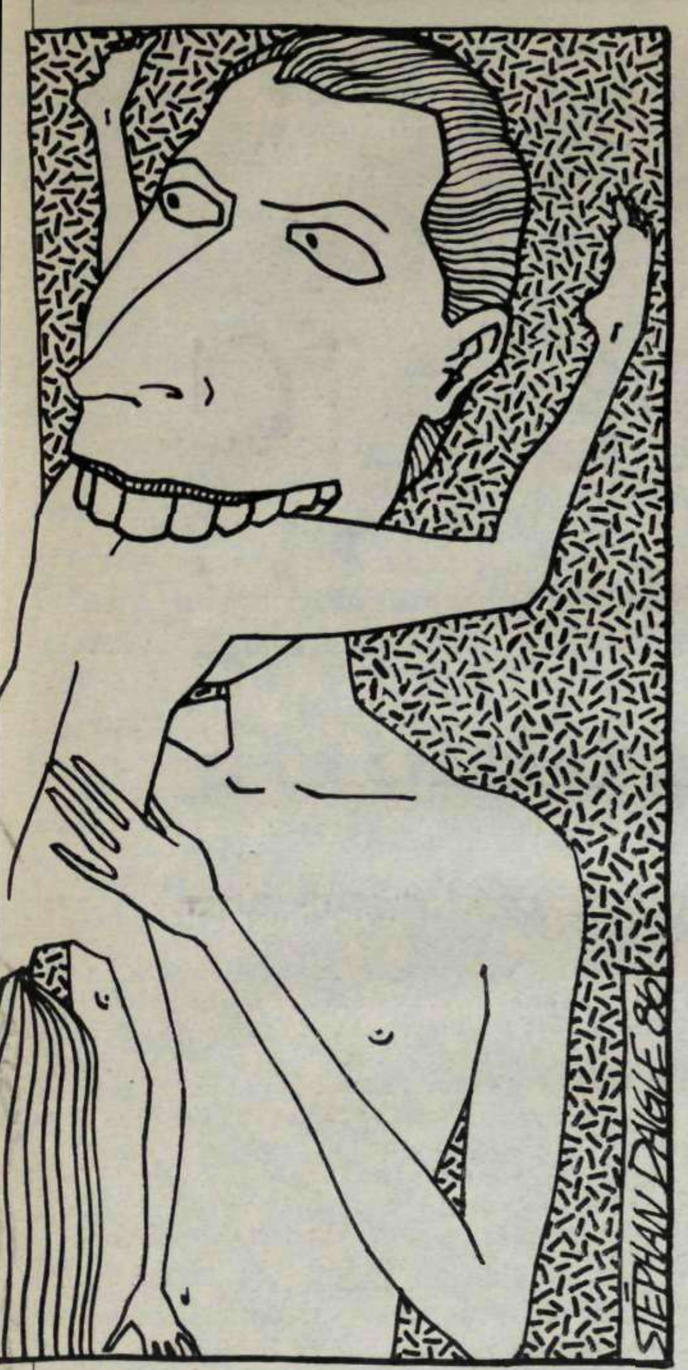
Deux facteurs ont influencé le choix de ce texte. Tout d'abord, il me semble juste de redonner toute son importance à un ouvrage extrêmement innovateur en son siècle, et qui est depuis tombé dans l'oubli, même parmi les gastronomes qui lui ont préféré la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin. En tant que littéraire et sémioticienne (et — je l'avoue — gastronome selon les limites imposées par ma bourse et ma ligne), j'estime que l'esprit ludique qu'entretient Grimod avec le domaine alimentaire et sa sensibilité toute particulière au pouvoir du langage ne sont pas sans intérêt pour notre époque dite postmoderne.[5] Y trouver le plaisir de manger chevauchant le plaisir d'écrire ne sera pas pour déplaire.

J'ai choisi la première année de *l'Almanach des gourmands* pour sa plus grande accessibilité aux lecteurs (Collection 10:18 intitulé *Écrits gastronomiques*, d'autres ouvrages seront également cités).

MÉTONYMIE

Considérons en premier lieu la transposition de l'aliment en être humain. Se servant indifféremment de la métaphore et de la métonymie, *l'Almanach* actualise le code biologique de relations familiales. Par exemple, le mouton est «l'oncle», l'agneau le neveu (p. 123), la perdrix est «la cousine» de la bécasse (p. 136), etc. De ce système de parenté, le texte passe à un code social fondé sur le pouvoir économique, religieux, légal et artistique. À titre d'exemple, voici une métaphore empruntée à la hiérarchie ecclésiastique: «La bartavelle est à la perdrix ce que les cardinaux sont aux évêques.» (p. 137). Dans cette taxino-

ILLUSTRATION: STÉPHAN DAIGLE



mie animale, au moins, le roi n'a pas encore perdu sa tête. La bécasse est la «Reine des marais» (p. 136); la perdrix est la «Reine des plaines»; la carpe est «le prince de l'eau douce» (p. 167); le cochon de lait est «l'héritier présomptif du porc (p. 127), et ainsi de suite. L'artiste a aussi son rôle; Grimod appelle le lièvre un Raphaël, et le bœuf à l'écarlate un Rubens (p. 189).

Plus intéressantes pour nous sont les descriptions dans lesquelles les transpositions sémiotiques trouvent leur pertinence par des emprunts psychologiques. Autrement dit, les animaux sont investis de qualités humaines. En voici quelques exemples: le caneton et l'anguille sont «modestes», le saumon est «ivrogne» (parce qu'il absorbe vite le champagne — p. 164) et le veau est «condescendant» (p. 118). Bien qu'un assez grand nombre de ces qualités soit évoqué, *l'Almanach* revient toujours à «l'orgueil» animal, l'assimilant ultérieurement à l'opposition binaire honneur/déshonneur. On pourrait penser que Grimod ne fait qu'imiter le style burlesque. Mais cette impression se trouve contrariée quand on considère l'importance accordée par Grimod au vocabulaire du déshonneur. À part ce mot, nous avons les termes «dérogeance», «humiliation», «rabaisser», «offenser», «outrager», «désobliger» et «affront». Qui plus est, ce vocabulaire du déshonneur n'est appliqué qu'à l'homme: c'est le gourmand (toujours un homme) qui «déshonore» la bête par une mauvaise cuisson ou encore par le refus d'attendre que l'animal ait suffisamment profité pour l'abattre. Mais ce n'est pas la faim qui est à la base de cette impatience gastronomique. Son pouvoir économique et social permet au gourmand de détourner et de tromper dans une certaine mesure la faim en la soumettant au plaisir de l'attente. Il finit alors par mépriser ceux et celles qui n'ont pas ce pouvoir — les animaux, les pauvres (peut-être même certains arrivistes bourgeois, bien que ceci soit masqué dans le texte) — parce qu'ils sont victimes de leur faim. Chose plus étonnante toutefois, c'est que ce mépris ne se limite pas à une simple moquerie ou à une attitude hautaine et arrogante à l'égard des classes défavorisées, mais prend chez le gourmand une allure véritablement sadique.

LA FEMME CONSOMMÉE

La transposition sémiotique de la bête en être humain touche aussi la femme. Contrairement à l'exemple masculin vient se mêler ici un code érotique, ce qui nuance considérablement le plaisir destructif du mangeur. Prenons l'alose — «une petite maîtresse sur l'ottomane de son boudoir» (p. 174) et le saumon dont la peau n'est pas dorée, «une blonde sans rouge» (p. 165).

Cette érotisation prend la voie plus insidieuse du double sens (contrairement encore une fois au cas masculin). Dans ce cas, Grimod donne libre cours à son amour des jeux de langage. L'oie domestique est «une brune piquante et ferme, dont on s'accommode encore fort bien, en l'absence d'une blonde langoureuse et sensible» (p. 156). Quelle surprise encore dans la citation suivante:

> *Ma fille, serrez les cuisses, tel est le premier mot qu'une mère de famille dit à l'aînée de ses demoiselles dès que la dinde est disséquée.*
> *(p. 215)*

Comparons ce passage à une citation tirée d'un autre texte de Grimod, *Avantages de la bonne chère sur les femmes*, qui est une longue mise en rapport de la femme et de l'aliment au détriment de la première. Grimod se moque de la femme, objet sexuel, lui préférant les «Rôtis incomparables». Il continue:

> *C'est dans vos vastes flancs, sources de tous les principes vitaux et des vraies sensations que le gourmand va puiser son existence, le musicien son talent, l'amant sa tendresse, et le poète son génie créateur.*[6]

Pauvre femme!

Il est intéressant de noter que ces quelques exemples de transposition sémiotique de l'être humain en aliment n'implique que la femme. Les exemples étant assez nombreux, je me limiterai au cas le plus frappant. Les 3e et 8e années de *l'Almanach*, décrivant les cérémonies d'accueil de certaines femmes aux séances du Jury Dégustateur, ont accordé une importance révélatrice à la création d'une pâtisserie en leur honneur. Considérons ces remarques de Grimod:

> *(...) s'il est permis de comparer une jolie femme avec une pièce de four, on peut dire qu'aux yeux des friands connaisseurs, les Fanchonnettes sont une image de la fraîcheur du teint, de la délicatesse des traits, et du velouté de la peau de madame Henri-Belmont.*
> *Almanach des gourmands, 3e année*

Dans le même ordre d'idées, les *Gâteaux à la Dupuis* sont «un vivant et croquant emblème» de l'actrice Rose Dupuis et les *Hervinettes* sont «un portrait fidèle» de l'actrice Madame Hervey.

Rappelons aussi que pour Grimod, le vrai gourmand est inévitablement un homme. Ce fait, joint au silence du texte sur la transposition de l'homme en aliment, nous amène à voir dans la double transposition sémiotique de l'aliment et de la femme un rapport d'équivalence. La femme n'est plus une femme, elle est un mets à «croquer», de même que l'animal n'est plus un animal mais un pseudo être humain dont le destin (triste) est également la consommation. Celui qui opère ces transformations, cet «être inhumain et cruel» (p. 140) qu'est le gourmand, n'a aucune pitié; rien et/ou personne n'échappe à son «dévorateur appétit» car — et voici la confirmation du rapport d'équivalence entre ses victimes, la bête et la femme:

> *Il est prouvé que chaque chose dans ce bas monde veut être servie, cueillie ou mangée à son point; depuis la jeune fille qui n'a qu'un instant pour nous montrer sa beauté dans toute sa fraîcheur, et sa virginité dans tout son éclat, jusqu'à l'omelette qui demande à être dévorée en sortant de la poêle;*
> *Almanach des gourmands, 2e année*

Que le plaisir de consommer l'aliment (et/ou la femme) prenne la forme d'un viol ne devrait pas nous étonner. Car le viol est foncièrement un acte d'affirmation de pouvoir (surtout le pouvoir du mépris). On n'a pas besoin d'être sémioticien pour trouver dans cette description de la fraise le véritable simulacre d'un viol (alimentaire):

> *Telle qu'une vierge timide, elle se défend contre la main qui la profane; il faut l'arracher de sa tige, qui souvent la suit jusque sur la table, où, baignée dans les flots de lait ou de Champagne, elle s'abreuve d'une liqueur plus douce que la rosée.*
> *Journal des gourmands et des belles, p. 147*

Si les fantasmes de Grimod se limitaient à cette relecture sexuelle du plaisir de la consommation alimentaire, son *Almanach* serait assez banal, même pour les «mordus» d'érotisme. Mais ses fantasmes débouchent sur d'autres réseaux de signes qu'il m'importe de résumer.

Grimod informe le mangeur au début de *l'Almanach* qu'un bon gigot de mouton devrait être «mortifié comme un menteur pris sur le fait et sanguinolent comme un cannibale» (p. 121). Cette cruauté s'installe progressivement tout au long du texte. Il déplore le mauvais traitement que subit le «charmant» rouge-gorge aux mains (et à la bouche!) du gourmand (p. 140). Pareillement, il observe tristement: «Chaque cochon de lait qu'on fait rôtir, est une génération toute entière de porcs qu'on anéantit.» (p. 196). Mais Grimod finit par adopter le ton du philosophe: «Mais s'il falloit avoir compassion de tout le monde, on ne mangeroit personne (p. 140-41).

INFANTICIDES

D'un point de vue culinaire, il est compréhensible qu'on mange les jeunes animaux parce qu'ils sont souvent plus tendres et ont un goût plus délicat. Mais *l'Almanach* attribue la préférence accordée aux agneaux, aux veaux, etc., non pas à une supériorité de goût mais à l'impatience du gourmand, un sentiment qui débouche sur l'infanticide. L'attitude de Grimod est ambivalente; le ton moralisant qu'il adopte pour s'opposer à l'«infanticide» des dindonneaux s'allie mal au jeu de mots qui précède dans le texte: «Mais c'est manger son blé en herbe que d'égorger ces aimables adolescents» (p. 187). Sa condamnation de ceux qui veulent «faire entrer à toute force ces enfants (les lapereaux) dans la cuisine» est suivie d'une recette qui les concerne (p. 193).

Ces deux réseaux sémiotiques de cruauté et de jeunesse animale s'assimilent à d'autres références anthropophagiques. «MM» les cochons font le sacrifice «de leur personne» (p. 223) la nuit de Noël, ce qui constitue une contradiction flagrante avec l'objet de cette fête. Même les membres de la famille ne sont pas exempts, comme indique la remarque suivante:

> *Lorsque ce petit ragoût est bien fait, il y a de quoi s'en lécher les doigts jusqu'à la moelle: on mangerait son propre père à cette sauce.*
> *(p. 198)*

Enfin, comparons le portrait de l'animal à celui de La Fontaine. Comme tout le monde sait, dans ses *Fables*, La Fontaine emprunte les corps des animaux et leur fait parler un langage humain. Il transpose dans le monde des bêtes les épisodes de notre comédie humaine. Ses railleries contre l'injustice et la fourberie animale et sociale sont accompagnées d'hymnes à la nature, à la modération et aux vertus chrétiennes.

Alors que La Fontaine est moraliste et raconteur de fables, Grimod invente des paraboles. Au lieu d'une véritable transposition du monde humain en celui des animaux, Grimod préfère l'analogie; c'est pour cette raison que toutes ses descriptions animales convergent sur la question des relations sociales, le véritable thème de son discours. Le lien entre l'homme et la nourriture lui sert de témoignage symbolique de l'impossibilité d'une véritable communication entre l'univers de l'homme et de l'animal. Il dénote aussi l'inévitabilité de la violence vu l'existence des forts (les hommes) et des faibles (les bêtes, les pauvres, les femmes, les enfants, les vieux). L'acte de manger, allié à l'impatience gourmande, se réduit à l'absorption effrenée de tout, que ce soit du côté de l'autre (la bête) ou du même (l'homme), peu importe.

Le vocabulaire de la violence alimentaire — égorger, violer, dévorer, anéantir — confirme toutefois que la victoire de l'homme n'est pas facile. À vrai dire, le plaisir de sa victoire est modéré par la nécessité de se tenir aux aguets devant une série de menaces tant alimentaires que sociales: la vengeance, l'indigestion (la révolte des faibles?), la faim (la fuite des victimes?). D'où naît peut-être le besoin de manger vite.

Un dernier mot sur l'attitude ambivalente de Grimod. Ses jeux de mots constants raillent le portrait de l'homme gourmand et de la bête. On se demande s'il prend parti pour la victime ou le maître. Notons aussi que ses jeux de mots sont suivis tantôt d'attaques virulentes contre la Révolution française, tantôt d'éloges des signes du progrès social. Il est tentant de lire dans cette attitude l'amertume d'un délaissé, d'un aristocrate qui cherche à se faire une place dans une société qui l'a rabaissé. Il est vrai d'ailleurs que les images de violence et de destruction répondent mieux à ce portrait de déchu. Mais n'oublions pas son côté ludique qui détourne une conceptualisation anthropophagique de sa conclusion logique (telle qu'on trouve dans les écrits de Sade), les intégrant par moments dans la joie rabelaisienne de la bonne bouffe. Malheureusement, cette joie est aussi éphémère que la durée du morceau de viande sur la fourchette. Grimod nous présente une vision paradoxale du plaisir sadien et de la joie rabelaisienne sans pouvoir, et peut-être aussi sans vouloir, arriver à une résolution, en dernière analyse tout aussi impossible que le sort de son existence et de sa position sociale. □

Références

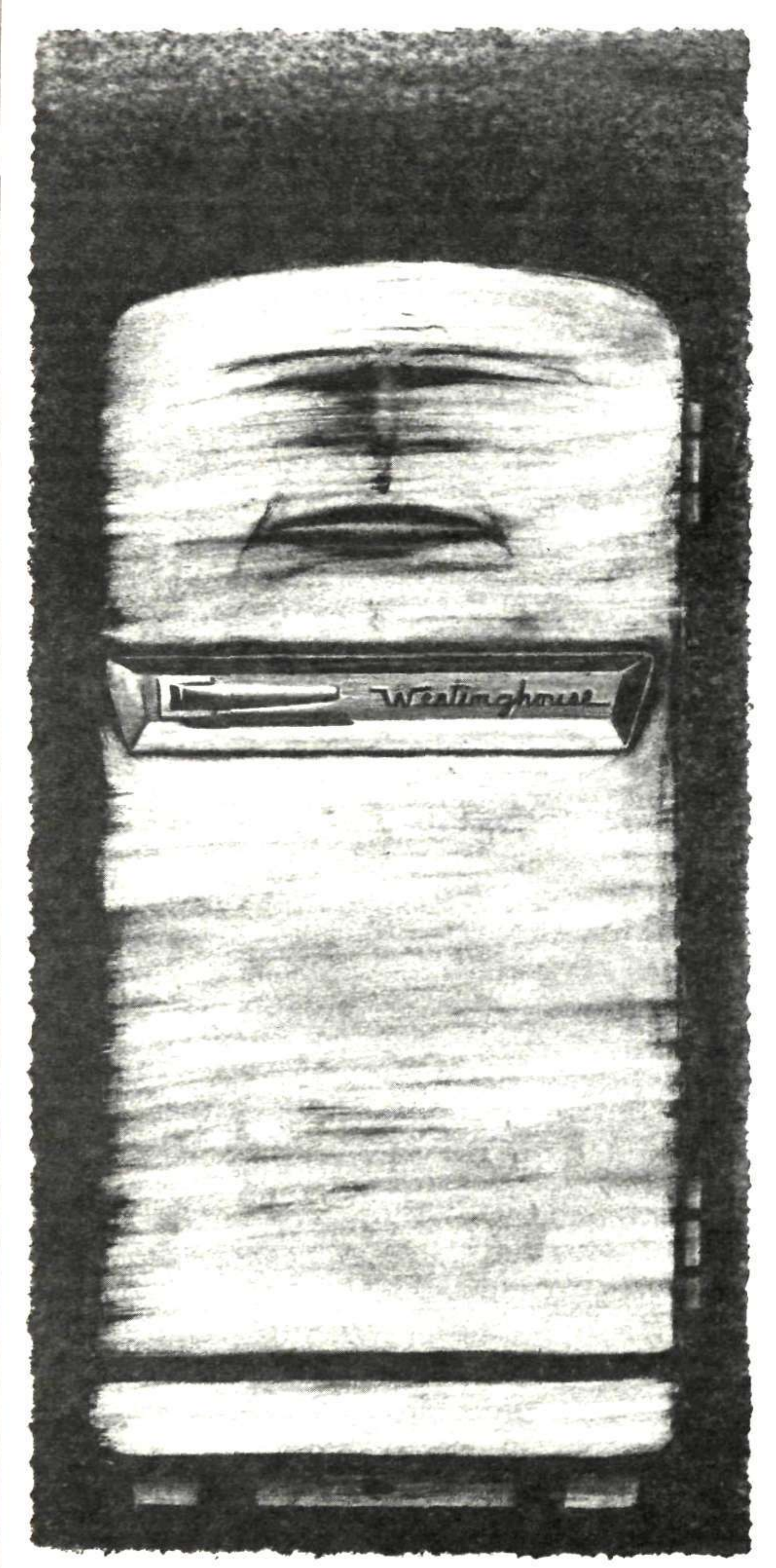
1. Parmi les éléments de spectacle et de farce, nous signalons la présence des spectateurs, des enfants de chœur, de l'encens et d'un catafalque.
2. Comme en témoigne par exemple l'importance du chiffre dix-sept; à certains dîners, on obligeait les dix-sept convives à boire dix-sept tasses de café. Je renvoie le lecteur à l'introduction de J.C. Bonnet dans l'édition 10:18 de *l'Almanach*.
3. Le Jury Dégustateur, fondé à l'époque des déjeuners philosophiques, était composé d'hommes dont le travail consistait à évaluer les plats anonymes soumis par les traiteurs. Le choix d'un nom pour le plat gagnant avait une importance capitale parce que c'est par le nom qu'il obtenait sa «légitimation». Je renvoie le lecteur encore une fois à l'introduction de Bonnet.
4. Je pense en particulier à l'article de Roland Barthes dans *L'Empire des signes* et à l'opposition qu'il soulève entre la fourchette et la baguette, évaluée sous l'égide de la violence.
5. Les poèmes de Francis Ponge réunissent les ludismes culinaire et langagier.
6. J'ai utilisé l'édition Plasma (Paris, 1979).
7. Grimod était un collaborateur à ce Journal pendant un certain temps.

... ET SI LA MÈRE NOURRICIÈRE N'ÉTAIT PAS CELLE QU'ON PENSE?

L'AUTRE

CÉCILE ROUSSEAU

ILLUSTRATION POL TURGEON





ELLE vient de rentrer, j'entends la porte se fermer, par deux fois, le premier geste était trop indécis, peut-être à cause du couloir obscur, un grincement et la porte s'est remise à bâiller, il n'est pourtant pas très tard. Le deuxième geste est plus définitif.

Elle est rentrée.

Je pense qu'elle va venir me voir tout de suite, j'en bourdonne d'impatience, comme hier et comme tous mes souvenirs depuis que nous habitons ici.

Le chauffe-eau glougloute à mes côtés, jalousement? J'arrête de bourdonner (j'arrête de toute façon).

Bruits des bottes qui se glissent hors des pieds, frottement des chaussettes dans le couloir, plus décent que les talons qui servent à défier la rue mais ne sont pas de mise dans l'air un peu trop chaud, clos après une journée d'absence.

Hier elle avait le visage inexpressif des jours de fatigue, enfin on dit de fatigue, plutôt peut-être comme une peur sournoise qui brouillait le langage des yeux, de la hanche, on appelle fatigue l'habitude de cette peur.

Elle arrive en redonnant vie au passage à ce petit carré lumineux qui me fait concurrence pour lui tenir compagnie — c'est très désagréable, il n'arrête pas de parler et en plus elle aime ça.

Ce matin elle ne m'a même pas regardée, la cuisinière électrique lui a presque bouilli un reste de café qu'elle a avalé en faisant la grimace. Elle n'a pas voulu me voir: journée des résolutions sempiternelles, non elle ne mangerait pas.

Aujourd'hui aussi fatigue est là. Quand elle m'ouvre, elle choisit d'abord le reste d'un gâteau, avec beaucoup de crème, plus très fraîche — conversation étrange dans l'entrebâillement de ma porte qu'elle n'a pas refermée, le temps d'engloutir la peur, ou de se noyer dans la crème.

J'ai toujours un peu mal, dans ces longs tête-à-tête toutes les deux debout dans le coin de la cuisine, pourtant j'essaye de lui donner ce que j'ai de meilleur, de la nourrir comme je ne peux la bercer: discours charitable? C'est son mal à elle, je n'en ai pas qui me soit propre.

Elle est pressée, elle mâche rapidement, le gâteau est depuis longtemps fini, et pendant que sa main glane sur mes rayons ce qu'elle va avaler quand la bouche sera vide, son regard se porte furtivement sur le couloir, comme si quelqu'un...

Je n'ai jamais su qui la tyrannisait, la poussait à se remplir aveuglément la bouche et le ventre, jusqu'à la douleur, jusqu'à ne plus penser, avec ces yeux avides qui virent à la honte quand vient la nausée — il n'est pas de satiété.

Le carré blanc grésille, il rigole ouvertement. Elle ne change même pas de canal quand il lui propose impudiquement des tomates en boîtes, du chocolat ou du dentifrice.

Elle remet simplement à sa place une chaise qui prend un air vexé.

Et elle mange encore, coupable.

La peur sournoise du vide que j'essaye jour après jour de combler en mère parfaitement froide.

Une mère si fraîche, si carrée, si métallique et blanche qu'elle ne me raconte jamais sa journée, j'en apprends quelquefois un peu quand elle téléphone à une amie qu'elle sait seule: elle lui parle du bureau, de rapports, d'échéances, de la photocopieuse en panne, de ce qu'il faudrait qu'elle fasse, de ce qu'il faudrait qu'elle soit; qu'il fallait, qu'il faut, qu'il faudrait vivre de façon «équilibrée», oui c'est bien le terme qu'elle emploie — mais jamais elle ne parle de moi — ni de la honte. □

LES NOURRITURES FÉMINISTES

PIERRE MONETTE

LA PROGRESSION FULGURANTE DE L'ANOREXIE ET DE LA BOULIMIE SERAIENT-ELLES LIÉES À LA BRUSQUE TRANSFORMATION DE L'IDENTITÉ FÉMININE CONTEMPORAINE?



LE féminisme est sans doute, dans ses conséquences incontournables, la plus profonde rupture de notre époque avec son passé. Plus rien ne sera comme ce que nos grand-mères et même nos mères ont pu connaître. Et comme toute société se fonde sur une continuité toujours plus ou moins conservatrice, nous devons admettre qu'il y a bel et bien désormais *malaise de la civilisation* (pour reprendre le titre de Freud).

Morale, politique, sociale: nous sommes d'une époque de crises. Mais si le féminisme est une des sources les plus généreuses de ces ébranlements, les femmes ne sont pas pour autant épargnées par la tourmente. Ce serait même tout le contraire selon *The Hungry Self*.

À partir d'une étude sur les désordres alimentaires qui touchent une masse très importante de femmes, Kim Chernin avance l'hypothèse que l'anorexie et la boulimie sont les symptômes d'une crise d'identité chez nos contemporaines.

Il n'est plus étonnant, bien sûr, de trouver des origines psychiques à nos perturbations somatiques. Mais *The Hungry Self* va plus loin.

En effet, l'ouvrage nous fait remarquer que bien peu d'hommes connaissent des dysfonctionnements marqués au niveau de leurs pratiques alimentaires. Alors que le drame des adolescentes anorexiques va jusqu'à faire la manchette des journaux. Certainement, malgré l'évolution des dernières années, les femmes continuent à subir le poids de très fortes pressions sociales qui établissent les canons tout en minceur de l'esthétique du corps féminin. Alors que les hommes n'ont pas de pareils moules auxquels ils devraient se conformer à longueur de régimes amaigrissants.

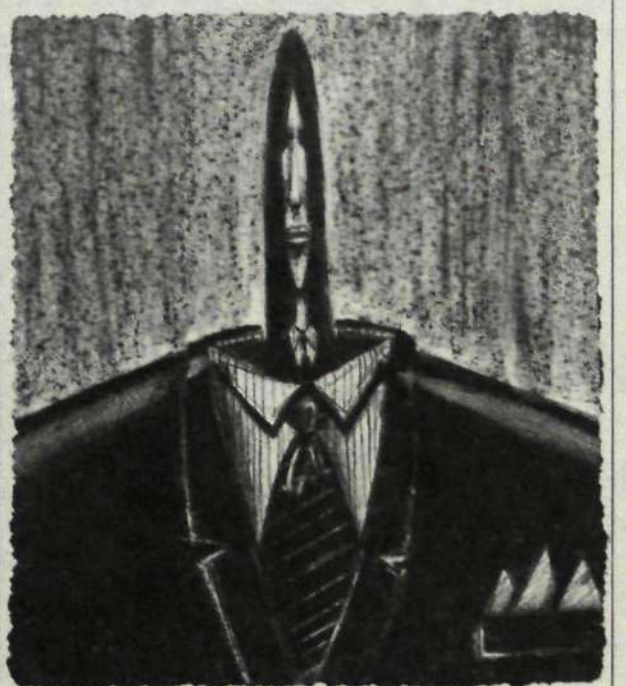
Mais, selon *The Hungry Self*, le problème est encore plus profond, relié justement à une des ruptures du féminisme: celle de l'image de la mère.

Depuis les premiers balbutiements de la psychanalyse, nous savons que le développement de notre personnalité est directement tributaires de nos rapports à notre mère. Nos premiers désirs, qui sont essentiellement des besoins de chaleur et de nourriture, convergent vers un seul point: le sein maternel. Et même plus tard, nos mères remplissent nos souvenirs d'enfance de bons petits plats. L'image traditionnelle de la femme au foyer est directement reliée à une fonction de pourvoyeuse de nourriture.

Depuis, le féminisme est venu questionner cette image avec une pertinence qui n'a pas à être discutée. Sauf que, comme le remarque *The Hungry Self*, le féminisme est venu là lézarder l'un des seuls territoires de l'identité de nos mères, un espace du féminin où les petites filles construisaient elles-mêmes leur identité de femmes.

En effet, nos mères ont connu ce monde de connivences où la transmission des secrets de la cuisine tenait d'un rituel proprement féminin et presque magique. Il s'agissait même d'un lieu de pouvoir pour les femmes puisqu'on admettait bien qu'elles attrapaient les hommes par le ventre...

Depuis quelques années, on a pu dénoncer fort justement l'aliénation des femmes à cette seule identité de la mère nourricière. En ouvrant l'identité féminine à d'autres domaines, on a pu élargir l'horizon de leur affirmation de soi. Sauf que cet horizon a pointé vers un univers masculin. La libération du vêtement féminin s'est faite sous l'étendard du pantalon. Et la déségrégation de l'emploi a orienté les femmes vers des occupations traditionnellement masculines, et non pas l'inverse.



Selon *The Hungry Self*, par la recrudescence contemporaine des troubles de l'alimentation, les femmes manifestent le fait qu'elles ne peuvent pas gober ce changement-là. Leur corps résisterait ainsi à la destruction de la matrice nourricière de l'identité féminine — matrice des plus anciennes puisque toutes les grandes figures mythiques féminines, ou presque, sont des figures nourricières plus que strictement maternelles.

Quand, par exemple, à cause de problèmes liés à l'anorexie, une adolescente sèche l'université dont elle peut profiter alors que cela était pratiquement interdit à sa mère, *the Hungry Self* voit en elle une femme qui jeûne pour montrer qu'une pareille «nouvelle opportunité» ne nourrit pas assez son besoin d'une identité proprement féminine. Et quand une mère continue de faire la cuisine comme si ses enfants étaient encore autour d'elle et qu'elle mange alors pour quatre, Kim Chernin voit une femme qui tente de réintégrer symboliquement ce qui la liait à ses enfants en absorbant toute la nourriture avec laquelle elle les réunissait autour d'elle et de sa table.

Le livre nuance évidemment bien plus ces hypothèses intéressantes. *the Hungry Self* est un ouvrage qui alimente d'une façon très originale le retour critique que le féminisme fait sur lui-même depuis quelque temps. Il questionne intelligemment le rapport des femmes d'aujourd'hui à la figure maternelle en signalant, par exemple, que si beaucoup de filles ont coupé le pont avec leurs mères aliénées-aliénantes, c'est souvent pour remplacer la photo de maman dans sa chambre à soi par une galerie de portraits des pionnières du féminisme comme Simone de Beauvoir, Virginia Woolf ou Emma Goldman, la plupart représentées dans le bel âge de leur maturité — c'est-à-dire souvent l'âge de la mère dont ces filles ne voulaient plus.

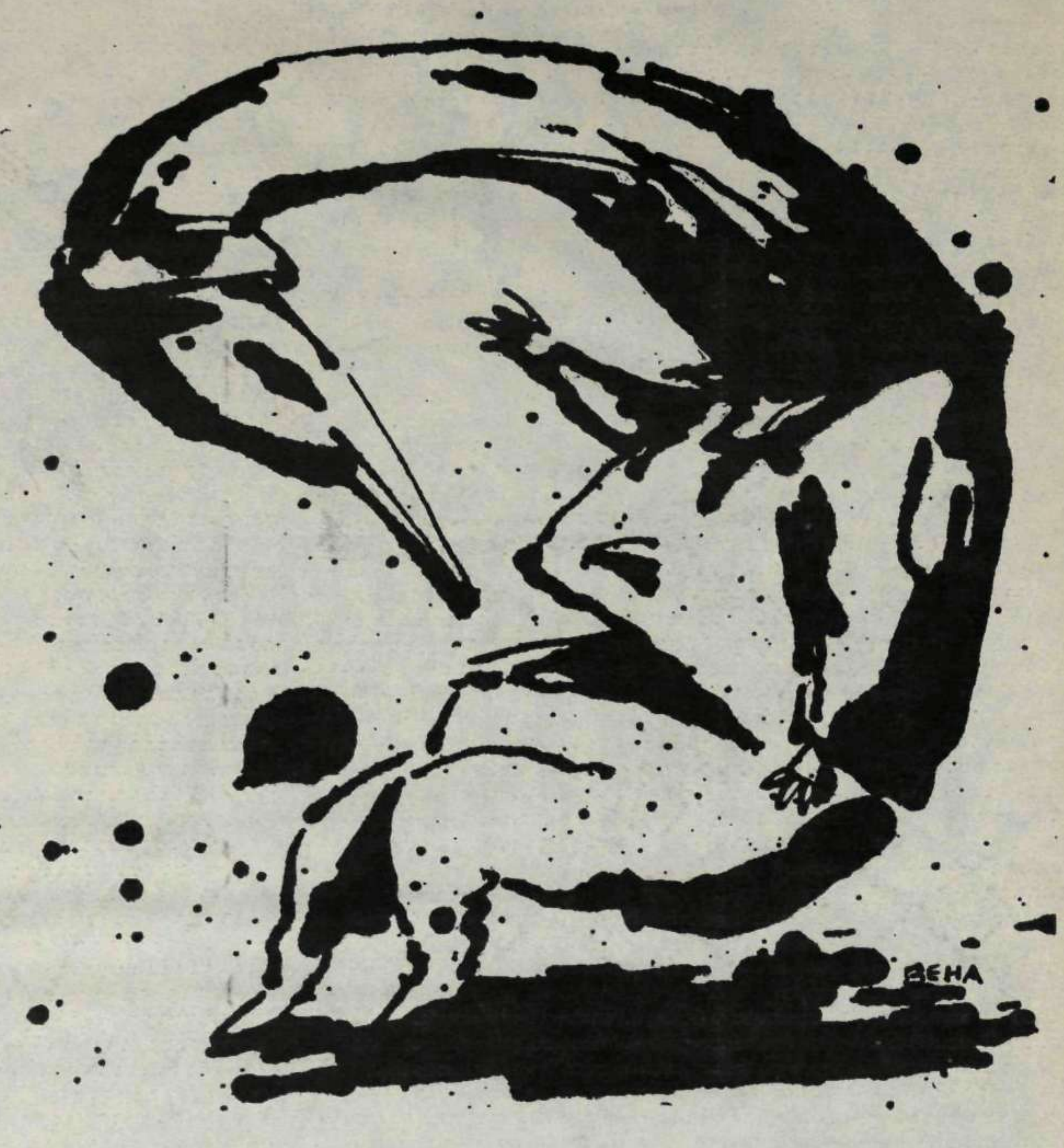
Par leurs problèmes alimentaires, les femmes mettraient à jour toute l'importance de la question de la nourriture dans l'identité féminine. Question qui ne doit plus être limitée à celle, superficielle, du partage traditionnel des tâches domestiques. *The Hungry Self* propose moins de réponses à ces questions qu'il ne nous laisse ruminer sur les lendemains amers d'un féminisme qui déchante. □

Kim Chernin, *The Hungry Self, Women, Eating & Identity*, New York, Times Books, 1985

ILLUSTRATION: POL TURGEON

ILLUSTRATION: PHILIPPE BÉHA

LA CUISINE HONTEUSE



La java de la bouffe

Une chanson douce amère sur la goinfrerie.

Y en a qui s' consolent en chantant
Quand la vie leur fait des coups vaches
Y en a qui s' consolent en buvant
Quand ils ont pris des coups de cravaches
Moi, quand je suis plongée jusqu'au cou
Dans la merde et qu' j'y tiens debout
Cela pourra paraître étrange
Mais pour ne pas pleurer, je mange

Des escalopes en papillotes
Du chou braisé aux p'tits lardons
Et de la poularde en cocotte
De grandes tartes à l'oignon

Y en a qui s' consolent en fumant
Quelques joints avec les copines
Y en a qui s' consolent en baisant
S'ils se sentent d'humeur câline
Moi, quand ça ne va pas bien du tout
Qu' j'ai peur de n' pas tenir le coup
Je ne crains rien pour mes hanches
Car pour ne pas pleurer, je mange

Du foie gras truffé en tartines
Et du caviar sur canapé
Du caneton en ballotine
Des sandwichs de saumon fumé

Des cornichons à l'estragon
Et du lapin en gibelotte
Du confit d'oie et des marrons
Et de l'anguille en matelote
Moi, pour me consoler d' la vie
Je suis ronde comme une toupie
Le nez dans mon gâteau, j'étouffe
Et pour ne pas chialer, je bouffe

Paroles et musique : Elsa Corteau

RENALD TREMBLAY

QUE SE PASSE-T-IL QUAND ON A UN ARTICLE À REMETTRE ET QUE LE RÉFRIGÉRATEUR EST PRESQUE VIDE ?...

J'ÉTAIS là, entre deux mots hésitant, suspendu aux lèvres de ma muse, essayant de saisir l'image au vol, le bel agencement, le tendre équilibre qui fera de ma prose le plus suave des enchantements, quand sans crier gare, elle est venue!

Venue comme un ordre, net et tranchant.

Venue en sifflement de guillotine, tranchant d'un coup sec la tête à mes angoisses d'art, à mes tortures de style, à mes affres littéraires. Elle est venue aussi douloureuse qu'inattendue. Elle s'est imposée à moi en hurlant, en un seul cri de mon estomac vide; elle est venue la crampe de la faim...

Il y a longtemps que je l'avais oubliée, plongé que j'étais dans ce travail, ce texte qu'il faut écrire, ce chef-d'œuvre auquel il faut donner forme. Je l'avais oubliée depuis des heures déjà et soudain! elle se rappelle à mon bon souvenir. Je l'avais pourtant fait taire tout à l'heure (hier presque) en ingurgitant cette demi-banane à la peau noircie, écrasée, dans sa forte odeur passée, sur une tranche de pain sec. En une seconde elle avait fait la paix avec mon estomac; quelques borborygmes, quelques lâches flatulences et le silence était revenu; tout s'était calmé. Je n'avais plus entendu parler d'elle depuis lors... Depuis... huit? dix? heures. Et la voici qui revient:

— Je n'ai pas le temps de m'occuper de toi. Va-t-en! Laisse-moi travailler...

Je dois choisir: «abscons»? «abstrus»? Lequel de ces deux épithètes conviendrait le mieux à ma phrase? Le jeu des sonorités s'éclairera-t-il mieux avec le premier? Ou le second?... Outch! Quelle horreur! Oh! que ça fait mal! La revoici! Quelle torture! Non... je ne peux plus penser... «abscons», «abstrus», je m'en fiche! Dieu que ça fait mal!

Elle est de retour la crampe de la faim; impossible de la nier... Elle vient d'envahir tout le champ de ma conscience. Elle s'impose, s'installe, martèle mon estomac qui crie, qui hurle...

— J'ai faim! Mon Dieu que j'ai faim!

Je ne peux plus penser à rien, elle est là.

Elle part et revient, se cramponne, me plie en quatre. Il faut l'écouter, plus rien d'autre n'a de voix. Il faut aller au frigo, il faut perdre ces précieuses minutes pour la calmer, la faire taire...

Que reste-t-il dans ce frigo orphelin depuis des jours, des semaines? Quelques cornichons que je trempe dans ce qui reste de mélasse; une douzaine de cerises au marasquin saucées dans le fond de ce pot de mayonnaise qu'accompagnera cette croûte de pain recroquevillée. Tout est englouti pêle-mêle, jeté en pâture à l'estomac qui gémit. Engouffré sans égards, sans remords. Il faut encore avaler ces olives farcies qui dorment dans le fond du bocal dans un vinaigre mêlé de beurre rance; enfourner ces trois cuillérées de ketchup vert et lamper ce reste de café froid qui stagne sous sa peau de lait suri. C'est l'heure de la bouffe trompe-la-faim, l'heure de la cuisine honteuse. La cuisine-minute des esseulés de l'écriture, des frigos vides, des dépanneurs-tous-fermés-à-l'heure-qu'il-est... La cuisine née des travaux urgents à finir, des rapports en retard-qu'il-fallait-remettre-il-y-a-une-semaine-déjà... Oui, la cuisine de la honte, celle qui n'existe que pour tromper la faim, faire patienter l'estomac, leurrer les crampes, retarder l'échéance.

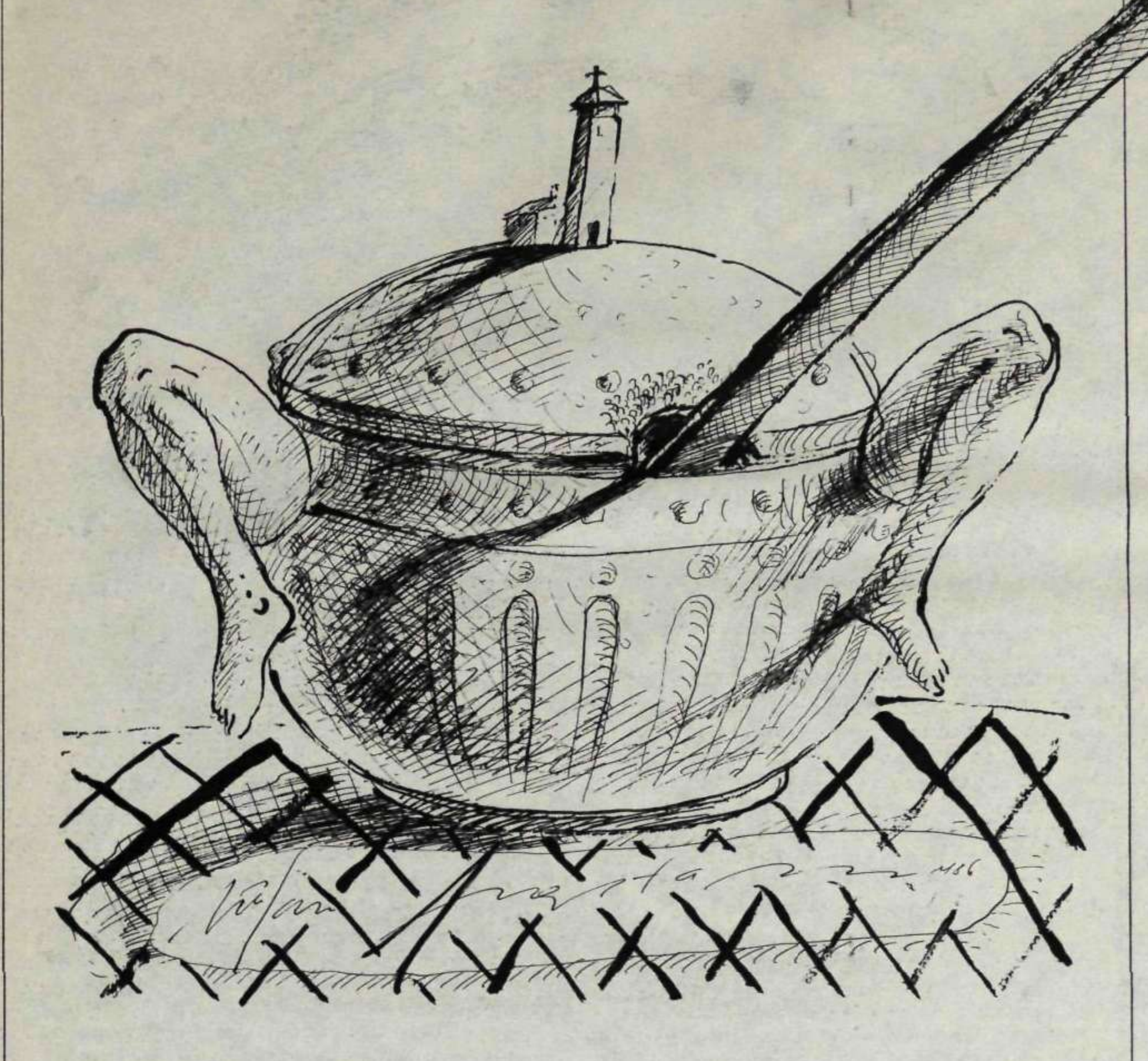
C'est la cuisine des mélanges audacieux, des mariages contre-nature, la rencontre imprévue, non-homologuée par la gastronomie, rejetée même par l'industrie du «fast food», du cru et du sur, du sucre et du vinaigre. C'est la cuisine qu'on n'avoue pas, la cuisine de la honte.

Et pendant que l'estomac se débattra à coups de sucs et de bile contre l'invasion de cette cuisine barbare, je pourrai sereinement, le temps d'une accalmie entre les ouragans du ventre, choisir «abstrus» plutôt qu'«abscons» et parachever ce texte qui me torture les méninges... et sortir enfin manger quelque chose! □

LA SOUPE AUX LENTILLES

Déconfiture non vuol dire che la crème caramel uscita dallo stampo non stia in piedi. Vuol dire altro disastro; ma per noi sconsacrati e non mai confettati può bastare.
Eugenio Montale, «Satura»

ILLUSTRATION : STÉFAN ANASTASIU



MAXIME DEL CAMPO

L'ESPRIT DE BOCCACE SOUFFLE SUR CE CONTE TRÈS BREF OÙ L'ÉROS ET LA SOUTANE SE MÊLENT DANS LA MÉMOIRE

J'AI goûté à la soupe au riz et lentilles pour la première fois à Calcata, petit village perché sur un rocher du tuf à quelques 60 kilomètres au nord de Rome. Et naturellement, il y a une histoire derrière tout ça. L'autre personnage est mort depuis longtemps et je suis moi-même très vieux mais j'hésite encore à la raconter, car c'est une histoire quelque peu intime, avec en plus un côté tout à fait improbable; et pourtant...

Dans le grenier du couvent de Calcata, les Sœurs gardaient le riz et tous les autres légumes secs dans des caissons rectangulaires en bois sculpté de la taille d'un lit à une place et demie et profond d'environ trois pieds.

C'est là dans ces caissons, à la fin de l'été 19..., que pendant un mois j'ai fait l'amour en silence, avec Elisabetta, Suora di clausura, son habit noir sur le riz, ses cuisses blanches sur les lentilles...

Et c'est pour ça que moi, émigré par ennui et excommunié par passion, je pleure toujours un peu quand j'apprête cette soupe, pendant que mes jeunes invitées dans l'autre pièce se préparent des apéritifs colorés en parlant musique et spectacles avec leur drôle d'accent. □

Soupe de riz et lentilles

Temps : 1½ heure, et 12 heures de trempage pour les lentilles.
Ingrédients pour 4 personnes :
250 g de lentilles, 2 oignons, 2 branches de céleri, sel (gros), 50 g de pancetta (bacon roulé italien), une gousse d'ail, 2-3 branches de persil, huile d'olive, 2 cuillerées de concentré de tomates, 200 g de riz rond, poivre en grains.

Triez les lentilles et faites-les tremper pendant 12 heures. Le moment venu, éliminez, je vous en prie, celles qui flottent en égouttant les autres. Rincez-les et mettez-les dans une casserole avec un oignon, une branche de céleri, une pincée de sel (gros) et environ un litre et demi d'eau chaude ; laissez cuire le tout à chaleur modérée pendant une demi-heure. Entre-temps débouchez une bouteille de riesling du Tyrol italien et goûtez-y. Maintenant, préparez un haché très fin de pancetta, ail, oignon, céleri et feuilles de persil ; mettez-le dans une autre casserole (en terre cuite c'est mieux) avec 4 cuillerées d'huile. Dès que le hachis commence à prendre de la couleur, ajoutez le concentré de tomates que vous aurez dissous préalablement dans un demi-verre d'eau chaude. Laissez réduire la sauce. Égouttez les lentilles (gardez l'eau de cuisson !) et, après avoir éliminé oignon et céleri, vous les mettez dans la sauce. Laissez prendre la saveur pendant quelques instants, ajoutez l'eau de cuisson et faites reprendre l'ébullition. Maintenant, ajoutez le riz et laissez cuire pendant environ 20 minutes en tournant souvent avec une cuillère (en bois). La soupe devra être assez épaisse. Avant de la servir, faites-y tomber du poivre noir moulu à l'instant.
Le riesling, s'il vous en reste, accompagnera très bien cette soupe.

LA CUISINE NOMADE D'ESAÜ À NOS JOURS



ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

ÉMILE OLLIVIER

TOUT COMMENÇA LORSQUE ESAÜ ÉCHANGEA SON DROIT D'AÎNESSE CONTRE UN PLAT DE LENTILLES. LA CUISINE TRANSCULTURELLE Y TROUVE LÀ SON MYTHE FONDATEUR.

J'ENTENDS déjà de hauts cris: Quoi! Un article sur la cuisine; célébrer le culinaire; inviter à festoyer quand des régions entières de la planète sont en proie à la rareté, à la famine. J'avoue que les malheurs du monde ne pourront pas me retenir très longtemps de céder à la tentation d'écrire un essai sur l'art de bien manger et les manières de table. Ai-je besoin de le réaffirmer? Le culinaire, champ de pratiques sociales, a depuis belle lurette droit de cité dans le panthéon des objets nobles du social. Mythologues, ethnologues et anthropologues l'ont clamé: l'histoire de la table est inséparable de l'histoire des peuples. Tout comme le feu, élément capital dans le développement du culinaire, elle a modelé le rapport des hommes avec la nature et leurs rapports entre eux.

La conquête de la nature, depuis le jardin d'Éden, a toujours eu pour dessein la satisfaction des besoins alimentaires de l'homme. La délimitation des territoires, les politiques d'envahissement, les guerres, depuis Babel, n'ont à la limite jamais eu d'autres visées que celles de protéger, d'étendre les éventualités d'une appropriation de plus en plus importante des denrées et des vivres. L'histoire de la table rejoint donc l'histoire des Origines. Elle est inséparable de l'histoire des peuples.

Si l'on se fie à la Genèse, le culinaire remonte à la fondation des nations. Yahvé dit à Rébecca: il y a deux nations en ton sein; deux peuples issus de toi se sépareront; un peuple dominera l'autre et l'aîné servira le cadet. Parole prophétique! La suivre à la trace, la prendre en compte permet non seulement de comprendre les fondements de la domination mais aussi d'en saisir le mécanisme subtil.

Une fois, rapporte la Genèse, Jacob prépara un potage. Esaü revenant de la campagne épuisé, dit à Jacob: «Laisse-moi avaler ce roux, ce roux-là; je suis épuisé.» Jacob répliqua: «Vends-moi d'abord ton droit d'aînesse.» Jacob répondit: «Voici que je vais mourir, à quoi me servira le droit d'aînesse?» Jacob insista: «Prête-moi d'abord serment.» Esaü prêta serment et vendit ainsi son droit d'aînesse à Jacob. Alors celui-ci lui donna du pain et du potage de lentilles. Esaü mangea et but, se leva et partit. Ce passage célèbre de la Genèse est la plupart du temps résumé dans une formule laconique; Esaü vendit à Jacob son droit d'aînesse pour un plat de lentilles. Assurément, il y a là un geste important puisque le chroniqueur a pris soin de le mettre en évidence. Mais comment le connoter? La touche de mépris avec laquelle le chroniqueur conclut son récit («C'est tout le cas qu'Esaü fit du droit d'aînesse») le fait passer pour un gourmand qui va jusqu'à brader son droit d'aînesse pour un vulgaire plat de lentilles. Le sens commun lapidaire traduit ainsi cette figure emblématique: «Ventre affamé n'a point d'oreille». La faim engendre la surdité. Elle grignote le bon sens. Les hommes de pouvoir connaissent la valeur de cette sentence et la mettent à profit dans les périodes pré-électorales.

Mais ne pourrions-nous pas risquer une autre interprétation qui, elle, permettrait de conclure qu'à cette époque, les lentilles étaient un plat si recherché, si exquis, que cédant à la tentation, l'esprit prompt d'Esaü, il est vrai émoussé par la fatigue, laissa filer la pièce maîtresse de son capital social, comme aurait dit Bourdieu, son droit d'aînesse? Une réponse positive réparerait l'injustice millénaire faite par le chroniqueur de la Bible à l'image d'Esaü. Au lieu de passer pour un léger, un frivole, voire même un irresponsable, Esaü deviendrait la figure du gourmet. Alors, immédiatement, il faudrait fonder une association des laudateurs d'Esaü, regroupant tout ce que la terre contient de fins connaisseurs, de dégustateurs, de personnes raffinées en matière de boire et de manger. Je tenterais moi-même d'y adhérer, serait-ce en négociant avec Méphistophélès, s'il le faut, malgré ma fureur de vivre, quelques années de mon existence chétive. Trois ans pour l'avocat farci aux crabes; cinq pour le lapin à la moutarde en colère, dix pour le canard à l'orange et, sans doute, une couple supplémentaire, pour la glace antillaise, une glace à la noix de coco. Certes, à ce rythme, la prédiction de ma mère se réaliserait très vite: «Mon fils, ta bouche te conduira à la tombe!» À cette destinée, aujourd'hui, je ne vois nul inconvénient, pourvu que là-bas, au pays, comme on dit si joliment en Haïti, des sans-chapeau, je trouve des mangues pulpeuses à souhait, des huîtres fines claires, du saumon rose du Pacifique, des cailles enrobées dans des feuilles de vigne.

Cette interprétation du célèbre passage de la Bible aurait l'avantage d'aller dans le sens des autres textes du

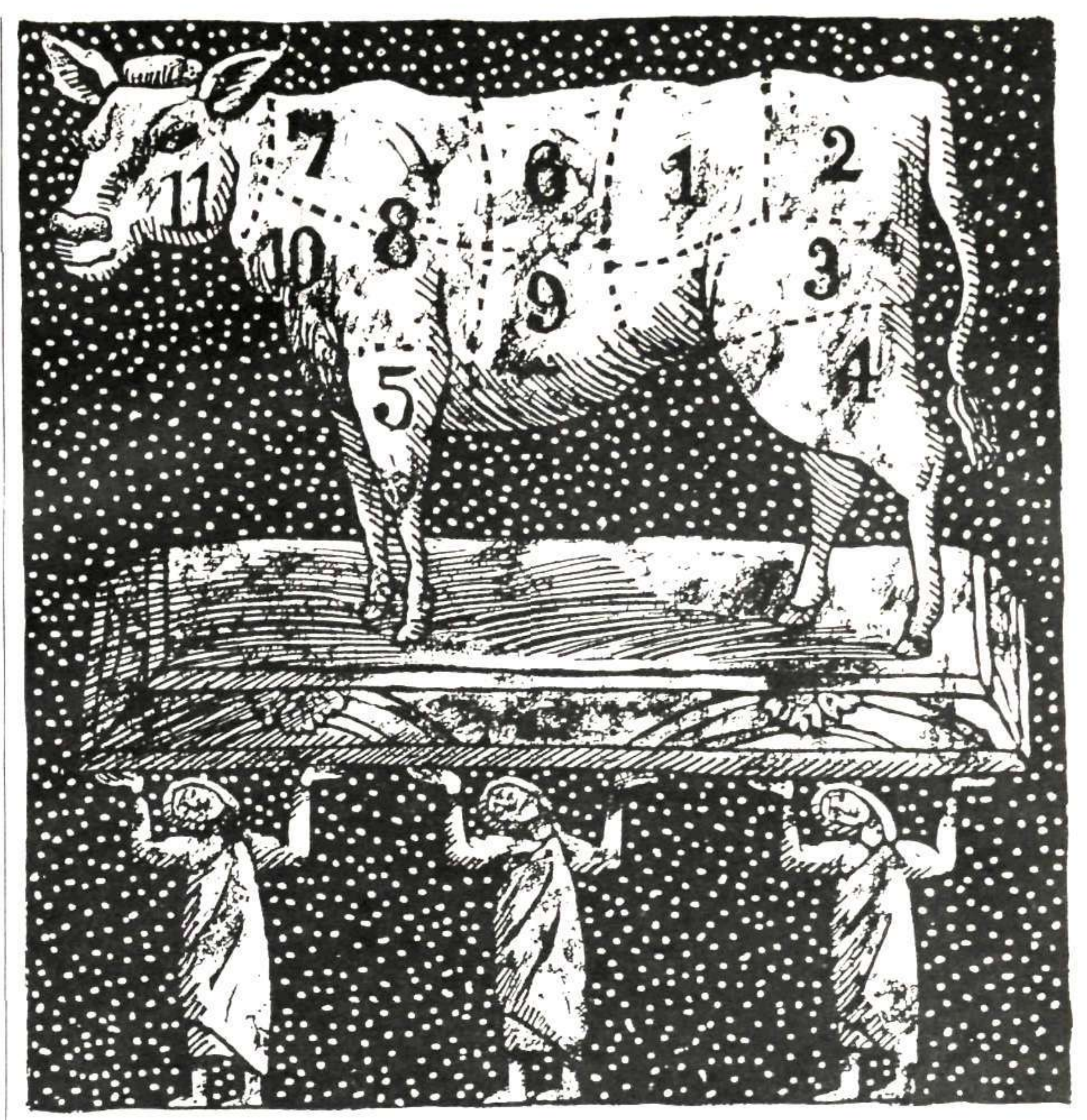
livre saint. Car à vue d'œil, le culinaire est valorisé dans la bible. Je salive à chaque fois que j'ouvre ce recueil de textes. Le nectar de raisin et le miel y coulent en abondance, le pain et le poisson se multiplient, les chevreaux de lait sont très recherchés. À quand un Brillat-Savarin ou un Pierre Bourdieu qui nous présenterait la sensibilité culinaire de la Bible?

J'ai peine à croire donc, en me tenant uniquement à la recette de Libby's ou de Del Monte, qu'Esaü aurait abaissé son goût pour de vulgaires graines rondes au petit salé. Comment Esaü, cet habile chasseur, donc migrant qui avait vu du pays, qui, au dire même de son père, connaissait le gibier et savait le préparer, — de là sa préférence pour ce fils, le gibier étant toujours à son goût, — aurait-il pu être si bête? Isaac l'affectionnait plus que Jacob, le sédentaire, l'homme tranquille, demeurant sous les tentes.

La cuisine transculturelle comme la domination des peuples trouve son origine mythique dans cette histoire d'Esaü et de Jacob. Et les concordances ne s'arrêtent pas là. Si les Romains n'avaient point été friands de foies d'oies grasses, élevées aux figues, ils n'eussent pas fait venir d'outre-Alpes, les longs troupeaux d'oies gauloises et le Capitole n'eût pas été sauvé. Imaginez un monde où les Arabes ne seraient pas venus en Espagne. Le safran n'aurait pas accomodé tant de plats, du Moyen-Âge à nos jours. Pensez une seule seconde: si Marco Polo avait échoué, que serait aujourd'hui la cuisine italienne? Et si mes ancêtres, lors de la grande transhumance, n'avaient point permis l'implantation de la canne à sucre en Amérique?... Je sais ce que cela a coûté de sueur, de larmes et de sang. Mais aujourd'hui, nous n'avons plus besoin de tant de violences pour apprécier les succulences de la terre.

Naguère, McLuhan, dans un de ces raccourcis dont il avait le secret, attirait l'attention sur la fonction unifiante des moyens de communication. Selon lui, le monde était devenu un village global et nous ressemblions à des milliards d'anges dansant sur la tête d'une épingle. Le dessein de l'homme est unitaire; c'est Dieu qui, à Babel, a semé la confusion. Il n'y a pas de meilleur exemple de cette unité qu'une table garnie dans l'attente des convives: l'olive côtoie l'avocat; la semoule, le crabe d'Alaska; les produits de l'érable, ceux de la vigne... Éléments disséminés sur la planète, mais que la main de l'homme a su rassembler en un seul et même lieu: la table. Le métissage culturel passe aussi par le brassage culinaire.

Mais se peut-il que l'homme, ce faisant, s'éloigne des origines? Se peut-il qu'à ce jeu, où actuellement il y a tant de perdants, il n'y ait un jour que des gagnants? Cela arrivera si nous parvenons à enlever la gangue obscure qui modèle les rapports des êtres entre eux, pour retrouver les gestes purs; par exemple, enlever au triangle laver-coudre-cuisiner l'épaisse couche de dévoiements qui fait qu'on ne perçoit plus ces gestes, aujourd'hui, que comme des tâches subalternes. Il y avait là autrefois une sorte de langage, maintenant perdu, grâce auquel l'être humain pouvait nouer un dialogue avec les éléments premiers du cosmos. Pour ne s'en tenir qu'au feu, doit-on rappeler que le cuit, donc, en dernière instance, le feu, a joué un rôle important dans la sédentarisation des hommes. Cocteau, à qui on demandait ce qu'il emporterait avec lui s'il advenait que le feu brûle sa maison, avait répondu: justement, le feu. L'âtre où il se consume sous la cendre, est l'élément premier des foyers.



La carte culinaire du monde me convainc que les hommes mangent à quelques variantes près, les mêmes aliments de base partout au monde. C'est pour cette raison que je ne suis pas porté à privilégier l'expression d'une cuisine nationale. Dans telle aire géographique, on privilégie le maïs, dans telle autre, la pomme de terre, le riz ou l'arachide. Mais à partir de ces grands ensembles qui font parler de cuisine asiatique, européenne, africaine ou créole, on ne produit pas une connaissance suffisante des goûts de table propres à chaque région. Il n'y a de cuisine que régionale et à la limite, familiale. Encore là faut-il voir comment les êtres humains mangent, selon qu'ils appartiennent à telle ou telle couche de la société. Prenons un exemple: dans les Antilles, le riz, survalorisé en Haïti est méprisé en Martinique. Ou mieux, le maïs. Dans notre imaginaire haïtien, cet élément a une connotation de misère. Mais il est coté différemment selon qu'il est accompagné de filets de hareng fumé, de lardons ou de lamelles de jambon de Paris. Ma surprise a été grande d'apprendre qu'en Vénitie, la polenta (bouillie de fécule de maïs) servie avec du lapin chasseur, est un festin de roi.

C'est donc dire toute l'importance qu'il faut accorder aux habitudes culinaires. Elles associent, comme aurait écrit Michel de Certeau, l'art de faire au combat pour vivre. Ce qui est la définition même d'une pratique. Elles peuvent, comme la langue, s'exercer hors de l'espace «maternel», se déterritorialiser, se maquiller même, en prenant des apparences d'emprunts pour vivre en des langues et des territoires étrangers. Nous, migrants, en nous insérant dans d'autres sites géographiques, sociaux et culturels, nous apportons avec nous, parmi les débris, les fragments et les miettes qui restent accolés à nos bagages, nos odeurs, nos épices, nos condiments. Ces auxiliaires du quotidien nous aident à recoudre notre mémoire éclatée, à grignoter, à dents de souris, le nouvel espace de vie, à le modeler au besoin selon nos valeurs, nos rêves et nos aspirations. Nos pratiques de table portent à la fois la marque de notre ressemblance et de notre altérité. □

GASTRONOMIE ET LANGAGE

JOSÉE BLANCHETTE

LES ALIMENTS SUBISSENT AU FIL DU TEMPS LES MODES DU SNOBISME GASTRONOMIQUE. UNE ANALYSE DE L'IMPORTANCE DU LANGAGE DANS LA CUISINE.



La gastronomie a emprunté, à n'en pas douter, une grande partie de sa saveur au langage. Mais avant d'investiguer de quelle façon le mot et son évocation gustative ont évolué à travers les siècles derniers, il serait bon de revenir sur certains concepts plus ou moins bien définis par les penseurs gastronomiques ou gastronomes de ces étapes cruciales du raffinement de l'alimentation.

Art, science, besoin fondamental, appel des sens, la gastronomie marie l'intellect aux considérations purement charnelles. Revoir une époque et l'une des plus grande révolution gastronomique du langage à travers la lorgnette de l'histoire, c'est repasser par l'éclatement de la littérature culinaire des XVIIIe et XIXe siècles et aboutir à la légèreté d'une nouvelle cuisine au XXe siècle, par ailleurs empesée dans ses fioritures terminologiques.

Les aliments eux-mêmes subissent au fil du temps les modes du snobisme gastronomique. Finalement, la chronique gastronomique consacrera le langage et la salivation comme palliatifs gastronomiques au XIXe et XXe siècle.

Revel nous dit: «En gastronomie comme en bien d'autres domaines, l'histoire est indissociable de la géographie.» C'est donc à travers l'histoire du langage gastronomique français que nous appuierons notre propos, les chances étant que les mots aient la même signification gustative pour les auteurs étudiés que pour nous, encore que cette valeur attachée à la signification puisse varier sensiblement d'un siècle à un autre.

DE LA CUISINE À LA GASTRONOMIE

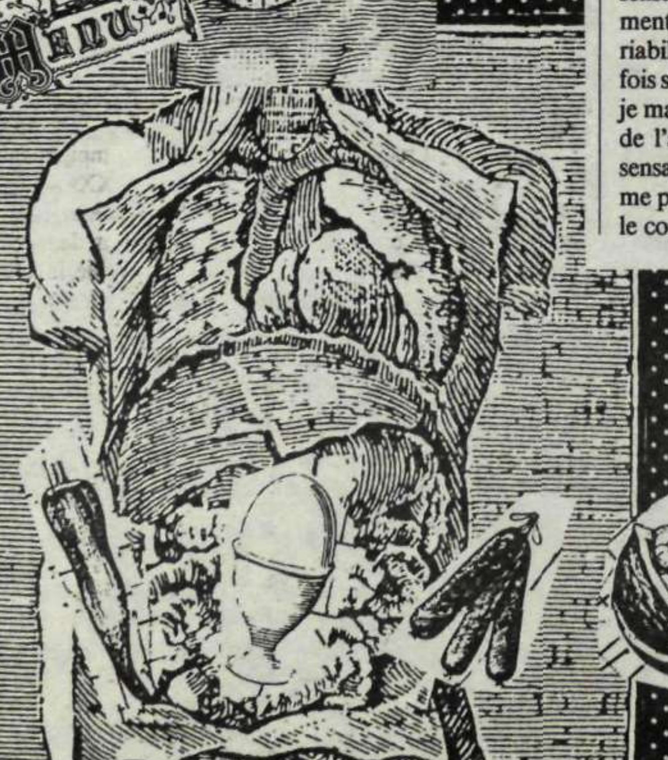
Si la «faim» justifie les moyens, on peut aussi penser que la gastronomie tente de justifier la faim. En fait, la faim est à l'alimentation ce que l'appétit est à la cuisine et ce que la gourmandise est à la gastronomie. Celle-ci, définie comme une science et un art par Brillat-Savarin dans son livre «La physiologie du goût», est devenue experte dans l'art d'éveiller les sensations de faim chez l'homme rassasié de nos sociétés modernes. Elle est avant tout le fait d'une abondance indéniable et impossible à construire sans l'appui économique d'une société bien portante.

Brillat-Savarin la définit comme suit: «La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit». Jean-François Revel ajoute: «La cuisine est un perfectionnement de l'alimentation. La gastronomie est un perfectionnement de la cuisine elle-même.»

Revel distingue trois types de cuisine, soit la paysanne, la bourgeoise et la haute gastronomie, qu'il compare respectivement aux traits caractéristiques d'un cheval. La cuisine régionale et paysanne ayant les qualités de fond et de sérieux du cheval de trait et de labour, la cuisine bourgeoise celle d'un demi-sang qui trotterait mais ne galoperait point et la haute gastronomie les vertus élégantes et la fragilité du pur-sang.

La gastronomie naît justement de cette querelle entre la cuisine de terroir et la cuisine savante, querelle d'Anciens et de Modernes arbitrée par le gastronome nullement impressionné par la nouveauté et libéré des traditions.

Voilà notre homme dépeint et, comme le signale Revel, le règne (comme en politique) de l'opinion consacré. Cet homme, il le décrit comme suit: «Le gastronome est à la fois curieux et méfiant, instigateur et craintif, il explore avec pusillanimité. Il recherche les sensations neuves et en même temps les redoute. Il passe la moitié de son temps à évoquer les satisfactions passées et l'autre moitié à supputer avec scepticisme les possibilités à venir.»



Brillat-Savarin n'y va pas par quatre chemins pour décrire notre «gourmand» et parle de «prédestination sensuelle» pour décrire le phénomène. Il va même jusqu'à élaborer le type physique du «gourmand» et décréter financiers, médecins, gens de lettres et dévots comme prototypes de ce qu'il avance.

Ce qu'il importe de retenir, c'est qu'effectivement, le type du gastronome fait son apparition au XIXe siècle, tout comme le mot d'ailleurs, et que le moine ayant trouvé son habit, la gastronomie va pouvoir s'épanouir au-delà des barrières du langage.

LANGUE ET LANGAGE

La langue comme organe nous servira donc au double usage de la parole et du développement du goût. Chaque papille sera mise au service de la mémoire sensorielle et du langage à son écoute. Mais l'exercice de l'appréciation étant en soi éminemment subjectif, il faut essayer de comprendre à quel point la terminologie elle-même (et ne parlons que de celle qui est utilisée afin de nous décrire l'aliment) est sujette à réveiller moult émotions chez le convive en puissance.

Henri Bergson, dans ses essais sur la conscience, nous décrit le phénomène: «Cette influence du langage sur la sensation est plus profonde qu'on ne le pense généralement. Non seulement le langage nous fait croire à l'invariabilité de nos sensations, mais il nous trompera quelquefois sur le caractère de la sensation éprouvée. Ainsi, quand je mange d'un mets réputé exquis, le nom qu'il porte, gros de l'approbation qu'on lui donne, s'interpose entre ma sensation et ma conscience; je pourrai croire que la saveur me plaît, alors qu'un léger effort d'attention me prouverait le contraire!»



ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

Pour Revel, la bataille des anciens et des nouveaux persiste au niveau du langage: «Quand la valeur *tradition* domine, chacun se targue de cuisiner comme *Au bon vieux temps*, baptisera sa maison *À la vraie Bourgogne* ou bien *Chez grand-mère* ou à *L'antico fattore*. Au contraire, quand l'invention est valorisée, les critiques gastronomiques ne sont favorables qu'aux *créations* des cuisiniers, à l'originalité personnelle, aux «spécialités» inédites.»

Même Baudelaire émit sur la question de l'image associée au langage gastronomique le conseil suivant dans «Pauvre Belgique»: «Pas de restaurants. Moyen de se consoler: lire des livres de cuisine. Pas de maîtresse, lisez un livre d'amour.» Comme quoi l'imagination est inséparable tant de la nourriture que de la sexualité, ajoutera Revel!

Dans «Words of Mouth», Barbara Santich renchérit: «The language of gastronomy exists in part to maintain and promote the fostering of a mystery, transforming mere food into a dish of words to stimulate.» Le restaurant serait même, selon elle, le lieu théâtral où se jouerait la pièce gastronomique. Le menu deviendrait ce texte suave déclamé par un serveur-acteur en vue de réveiller chez un public assis des sentiments plus ou moins vifs de plaisir, voire de passion.

C'est de ces sens appelés que la subjectivité gastronomique naîtrait, bien au-delà des origines ou du contexte géographique qui entourent le dîneur.

LA NOUVELLE CUISINE

Le plus bel exemple jamais pratiqué d'entourloupettes du verbe appliquées à la gastronomie fut sans contredit celui de la nouvelle cuisine. Le terme fut lancé en 1972 par Gault-Millau, célèbre tandem du guide gastronomique, produit d'une période de renouveau qui devait emboîter le pas à un début de siècle marqué par une économie de guerre et à la seconde moitié du XXe siècle couronnée par le mauvais goût kitsch et bourgeois.

La nouvelle cuisine préconise des sauces plus légères, remet sur la carte certains produits naturels, privilégie les cuissons courtes et sans corps gras. «Désormais, sur les tables des nouveaux cuisiniers, les légumes croquants aux couleurs acides, finement taillés, garniront les viandes émincées, les mousses légères mettront en valeur le poisson encore rose et ferme, et les coulis en tous genres seront la gloire du menu!» décrit le Larousse Gastronomique.

Revel cite un journaliste qui s'est amusé à établir un menu «in»:

i. Baptiser les entrées du nom des desserts; exemple, pour débuter, un «sorbet de fromage de tête».
ii. Ne pas oublier que les terrines ne sauraient être que de poisson ou de légumes (petits de préférence).
iii. Sur le plat principal, inverser le nom du contenu traditionnel, surtout en ce qui concerne les viandes et les poissons. Exemple: «Rumsteak de sole» ou «Darne de bœuf mode».
iiii. Reconvertir le nom des desserts en noms d'entrées, exemple: «soupe de figues» ou de «fraises».

«Donc, de conclure l'auteur, ce n'est pas tant le plat qui attirera, mais la subtilité de la syntaxe.»

On assiste donc à un délire de la carte, une «diarrhée verbeuse» et hermétique qui oblige à interroger le maître d'hôtel. Soupe des grands fonds, Prince rose sauvage de la mer au roi des bulles, Frivolité de saumon, Nage à la maguinette de langoustine aux raviolis, Savarin de filets nordiques, Pièce blanche à la merveille des potagers, Poule de Numidie, Rêve noir au chocolat amer... et j'en passe, font partie d'un excès de verbe qui tend à s'éloigner d'un certain souci de précision scientifique.

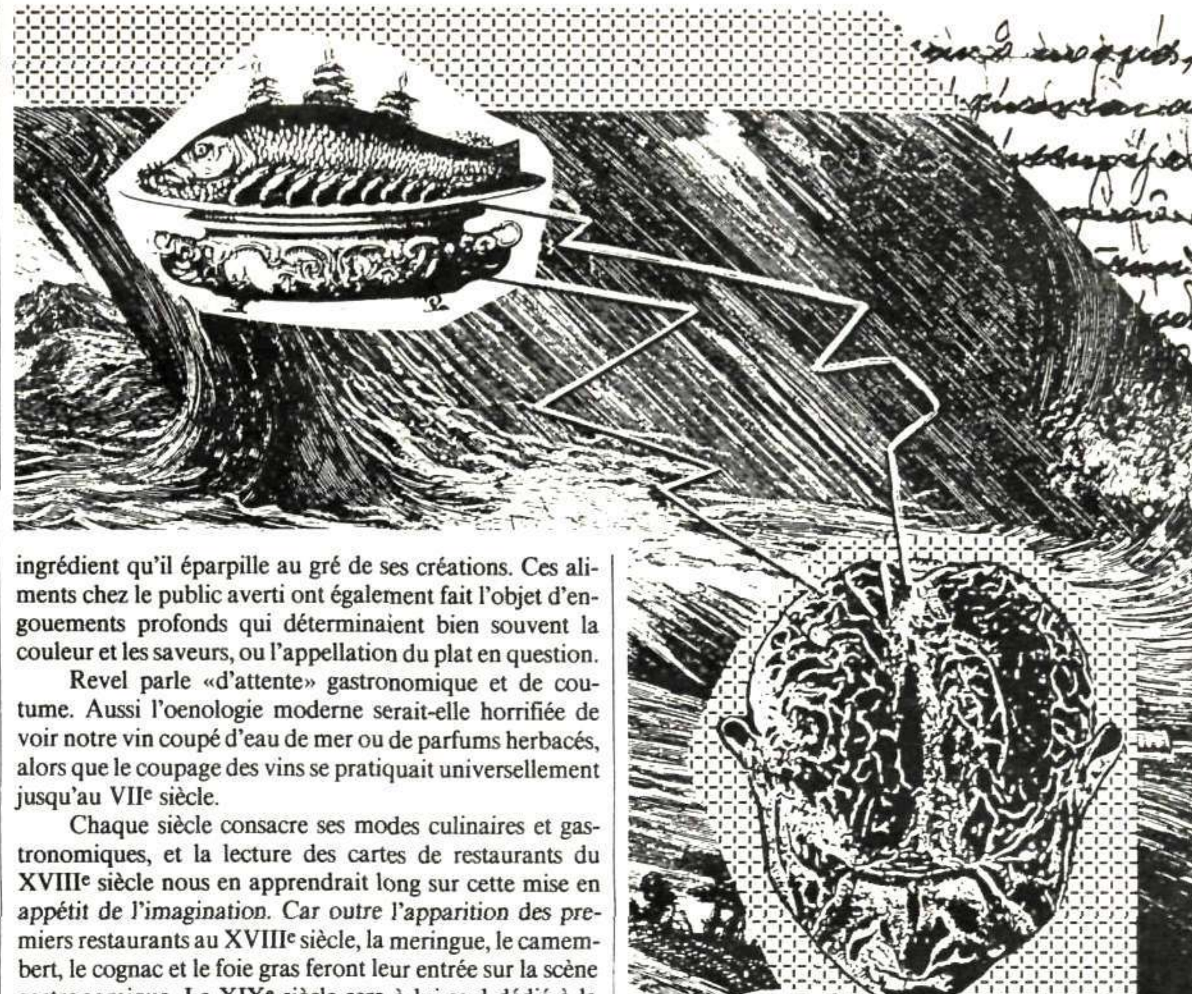
Bien sûr, nous trouvons aussi plusieurs exemples d'une certaine naïveté à ne pas appeler un chat, un chat. Un bouilli semblera meilleur si on le désigne sous le nom de ragoût, une blanquette à l'ancienne aura l'air moins vieille si on la nomme blanquette grand-mère, la laitue et le riz ne feront plus que des «lits» moelleux et les petits pois seront «frais» congelés!!!

Pour Barbara Santich, nous sommes également victimes de l'ère des spéciaux: «Then there are THE SPECIALS, those dishes apparently so fresh or spontaneous that they came too late for penmanship or printing. And the waiter arrives with a sonorous speech, evidently written and learned, and perhaps even rehearsed.» Que dire aussi des andouillettes sinon que leur provenance intestinale suffirait à nous couper l'appétit net, et des ris de veau dédaignés quand on les présente sous forme de molle matière grise!

Des exemples comme ceux-là, les menus en recèlent des milliers et un juste retour vers la simplicité du terroir est successivement observé chaque fois que la gastronomie se pompe à coup d'élans trop métaphoriques. Les mariages redeviennent plus simples et les aliments à la mode cessent d'obséder systématiquement les cuisiniers en quête de renouveau culinaire. Ces aliments quels sont-ils?

LES ALIMENTS ET LES MODES

Chaque cuisinier porte en lui une affection particulière pour un type de plat, un mode de cuisson ou un ingrédient qu'il éparpille au gré de ses créations. Ces aliments chez le public averti ont également fait l'objet d'engouements profonds qui déterminaient bien souvent la couleur et les saveurs, ou l'appellation du plat en question.



Revel parle «d'attente» gastronomique et de coutume. Aussi l'oenologie moderne serait-elle horrifiée de voir notre vin coupé d'eau de mer ou de parfums herbacés, alors que le coupage des vins se pratiquait universellement jusqu'au VIIe siècle.

Chaque siècle consacre ses modes culinaires et gastronomiques, et la lecture des cartes de restaurants du XVIIIe siècle nous en apprendrait long sur cette mise en appétit de l'imagination. Car outre l'apparition des premiers restaurants au XVIIIe siècle, la meringue, le camembert, le cognac et le foie gras feront leur entrée sur la scène gastronomique. Le XIXe siècle sera à lui seul dédié à la truffe, dont Brillat-Savarin vante les vertus aphrodisiaques. Citons également Jean-Louis Vaudoyer sur cette réflexion: «Deux races de mangeurs de truffes, l'une qui croit que les truffes sont bonnes parce qu'elles sont chères; l'autre qui sait qu'elles sont chères parce qu'elles sont bonnes.»

On tente donc d'épater la galerie en affichant des aliments cotés à la Bourse des bonnes mœurs. Le siècle de Brillat-Savarin et de Zola sera aussi celui de l'écrevisse, qui devient très recherchée. L'abondance des gibiers, et surtout leur cuisson recherchée, en fera de véritables pièces de résistance qu'on retrouve le plus souvent farcies. Grimod de La Reynièrre laisse d'ailleurs en héritage une recette qui raille cette pratique: «On farcit une olive de câpres et d'anchois et on la met dans un becfigue. On met le becfigue dans un ortolan, celui-ci dans une mauviette, la mauviette dans une grive, celle-ci dans une caille, la caille dans un vanneau lardé, ce dernier dans un pluvier, le pluvier dans un perdreau rouge, et le perdreau dans une bécasse... la bécasse dans une sarcelle, la sarcelle dans un pintadeau, le pintadeau dans un canard, le canard dans une poularde... la poularde dans un faisan, le faisan dans une oie, l'oie dans une dinde... et la dinde enfin dans une outarde!»

Un certain cosmopolitisme apparaît avec le XIXe siècle et des ingrédients tels que les raisins secs de Malaga, les saucissons de Bologne, le parmesan, les glaces, la polenta, les viandes séchées de Russie, le caviar, le hareng sec de Hollande et certains fromages ainsi que le curaçao et l'anisette, le riz de l'Inde, le café, les patates d'Amérique ainsi que le chocolat, la vanille et le sucre qui viennent du lointain continent, vont se répandre au point d'influencer les goûts de façon irréversible.

Si à présent on peut observer un retour en force du foie gras, des truffes et du fromage de chèvre sur les cartes des dernières années, notons que la nouvelle cuisine s'est acharnée à utiliser le kiwi et l'échalote à toutes les sauces, le poivre rose suppléait au noir et au vert, le vinaigre devenait de framboise, la moutarde à l'estragon, et les champignons rares poussèrent sur les menus comme des champignons! Règne de la cèpe et de la morille. La fin du XXe siècle aura consacré le chocolat blanc (après la grande vogue du chocolat noir) le champagne et les grands vins dans les recettes, les pois des neiges, le poisson cru et la caille, le café à l'italienne et l'endive, la pince de homard comme décoration, les fruits exotiques et rares et les fromages de lait crus (surtout au Canada, puisqu'ils sont piratés).

La liste des apprêts et des instruments en vogue pourrait servir également à comprendre les hauts et les bas de la gastronomie, mais nous nous en tiendront à notre propos initial qui cherche, dans la terminologie gastronomique, à détecter la part d'éphémère.

DIGESTIF

Le but n'est pas de reprendre ici tout le contenu de cette étude et d'en faire un mets digeste et compact. Plutôt, cette suite de labyrinthes, cet échafaudage de pratiques culinaires a donné naissance au besoin d'analyser, de soupeser le pour et le contre de la tradition et de l'invention. L'apparition de la critique gastronomique est venue asseoir le langage gustatif comme norme de communication. La consécration du mot en gastronomie aura pour résultat de créer une secte qui se reportera aux mêmes références en évoquant la saveur et l'image culinaire.

«It's as though there were a language barrier, with effective communication restricted to those on the gastronomic side of the fence» explique Barbara Santich dans The Journal of Gastronomy. Pour elle, jamais un mot ne pourra avoir la même signification chez chaque être; nonobstant les différences culturelles et sociales, la personnalité de chacun détermine l'importance que nous accordons aux mots: «Words are not exact, and they become more ponderous if they labor after specific description... There are some teachers who never give «A» because of their love of the subject's complexity, and others who give plenty because they are moved by the students' efforts. And so, for most of us, words are the obvious way of trying to convey our feelings.»

La gastronomie par opposition à la cuisine de tous les jours est aussi bavarde que l'autre est muette. Les uns s'ouvrent la bouche pour parler et les autres pour manger. C'est peut-être là le nœud de toutes les incompréhensions gastronomiques! ? □

Un festin en paroles de Jean-François Revel, collection Pluriel

ILLUSTRATION: PIERRE-PAUL PARISEAU

MANGER ET ÊTRE MANGÉ

PIERRE BERTRAND

LA SOBRIÉTÉ NE CONSISTE PAS SEULEMENT À MANGER *UNE* POMME, MAIS PLUS ENCORE À ÊTRE SOI-MÊME UNE *POMME*, À ACQUÉRIR CE FAMEUX « CARACTÈRE POMMESQUE » PRESQUE DÉPOURVU DE PENSÉES, DE SENTIMENTS, D'ÉMOTIONS, D'EGO. N'ÊTRE PLUS QU'UNE LIGNE PURE LAISSANT À PEINE LA TRACE DE SON PASSAGE.

La rue m'investit. Je suis dévoré par elle. Peut-être dans le monde des insectes seulement y a-t-il des sensations qui égalent cette forme déchirante de félicité. Manger est merveilleux, mais être mangé est un régal qui passe la description. Peut-être est-ce un autre, un plus extravagant genre d'union avec le monde extérieur.[1]



ETTE forme d'union ressemble beaucoup à l'hystérie, mais une hystérie à rebours pour ainsi dire. Non pas l'hystérie de celui qui veut dévorer, mais l'hystérie de la chose qui nous dévore. Hystérie impersonnelle, anonyme, sans Ego, sans conscience, sans volonté. Mode d'union avec le monde extérieur. Voilà quelque chose de très complexe, et pourtant très simple quand cela a lieu. On se trouve dans un autobus, tout est comme à l'ordinaire. Il fait soleil, c'est le printemps. L'autobus s'arrête à un arrêt. Des gens font la file, prêts à monter dans l'autobus. Certains autres marchent sur le trottoir.

Et soudain, comme une sensation d'extase. Immense joie. On voit les gens, la rue *de très près*. Tout baigne dans la lumière comme dans la joie. Nous *sommes* ces gens, ces passants, le trottoir, la rue. *Nous* ne sommes plus. Il n'y a plus aucune distance, aucune séparation entre «nous» et ce qui se passe de l'autre côté de la vitre de l'autobus, auprès de laquelle nous sommes assis. Tout semble pris d'un rire qui est sans raison. La pensée est silencieuse. N'existe que la perception. Aucune conscience de soi-même. Le temps n'existe plus. Cette sensation dure peut-être un instant, mais cet instant est intemporel. Notre Ego a été «mangé» par la rue.

Il s'agit alors de bien autre chose que d'«hystérie». L'hystérie est celle des amants qui, dans la violence de leur passion, voudraient manger l'autre, pour qui la peau de l'autre est un vêtement de trop, qui cache encore la nudité. «Débarrassons-nous de ces voiles importuns; n'est-ce pas déjà trop de ceux de la nature? Ah! quand j'excite en toi des transports, je voudrais voir palpiter ton cœur.»[2] On aimerait mettre les dents dans la chair de l'autre, et on ne s'en prive pas. La passion est cannibale. Elle comporte toujours en elle une part de sadisme, même feutré. ce «sadisme» n'est pas que physique. On aimerait posséder l'autre, corps et âme. Et comme cela n'est pas possible pendant cette vie, ne reste que l'issue de la mort, dans laquelle se jettent les amants célèbres comme seul gage de leur fusion éternelle. «Un tourbillon de béatitude s'est emparé de moi et je ne peux te cacher que je préfère sa tombe au lit de toutes les impératrices du monde.»[3] C'est l'amour comme passion, comme volonté de fusion, dont la logique conduit à la mort, car seule la mort (pense-t-on) peut assurer cette fusion.[3bis]

Il ne s'agit pas de cela ici, mais d'un tout autre genre d'union. Cette union *ne passe pas* par la passion amoureuse. Il s'agit d'une autre passion, qui ne s'adresse pas à une personne, à un Toi, mais qui se suffit à elle-même. Cette passion n'est possible, au contraire, que lorsqu'il n'existe pas plus un toi qu'un moi. Passion comme rapport d'immanence, dans laquelle toi et moi disparaissent, viennent se fondre. Non pas désir de posséder, car il n'y a rien qui pourrait posséder. L'«autre» n'existe plus, il n'y a pas de séparation entre moi et l'autre, et donc l'autre n'existe plus. «Je» suis l'«autre», mais sans aucune identification, fusion, possession. L'autre, en tant que séparé, est tout aussi «mangé», «dévoré» que moi. N'existe plus que l'état d'esprit, que la vision, la perception, sans un moi qui perçoive, ni un toi qui soit perçu.

Il s'agit peut-être d'«un plus extravagant genre d'union avec le monde extérieur», mais au sens où il ne s'obtient qu'à force d'élimination, de dépouillement, de dénuement, de sobriété, d'ascèse, de simplicité, d'innocence. «Extravagant» au sens où ce qu'il y a de plus simple est toujours ce qui est trouvé en dernier, au sens où «tout ce qui est très précieux est aussi difficile que rare».[4] Mais au sens aussi où ce qui est «difficile» quand cela ne se fait pas, est facile quand cela se fait. Quand cela se fait, cela se fait *tout seul*, sans que nous ayons à intervenir du tout. Tout ce que nous avons à faire, c'est préparer le terrain pour que cela se fasse tout seul.

La préparation à cet état où «je» suis «dévoré», «mangé», ressemble plus à l'anorexie qu'à la gloutonnerie. *Sobriété*, le mot le dit bien. Faire seulement ce qui est nécessaire, ce qu'on ne peut s'empêcher de faire. Être «impeccable» au sens que donne à ce mot l'Indien Don Juan: «Être impeccable signifie que l'on touche le monde environnant avec sobriété. Tu ne manges pas cinq perdrix; une seule suffit. (...) Tu n'utilises pas et ne presses pas les gens jusqu'à les réduire à la peau et aux pépins, particulièrement ceux que tu aimes».[5] À force d'éliminer, à force de sobriété, on n'est plus qu'une ligne pure laissant à peine la trace de son passage. Et c'est alors, uniquement alors, qu'on peut être dévoré par la Vision, la Perception.

Celle-ci ne comporte rien de «mystique». Elle est aussi simple que manger, justement. Elle fait partie de la vie quotidienne, et s'exerce vis-à-vis une rue, un problème que l'on rencontre, soi-même, etc. C'est un contact très intense, quand on voit de très près, sans fuir d'aucune façon ce qu'on voit. Quand on voit comme la nourriture se mélange au sang, sans distinction psychologique entre ce qui voit et ce qui est vu. Pas plus qu'à un certain niveau d'assimilation, il n'y a de distinction physique entre ce qui mange et ce qui est mangé: la nourriture devient le sang... Alors, ce qui mange et ce qui est mangé n'appartiennent qu'à un stade préliminaire. Que ce soit nourriture ou Ego, rue ou sang. Une fois l'acte de manger ou d'être mangé accompli, il n'y a plus que la vision, la perception, que l'activité du corps, c'est-à-dire l'Énergie vivante à l'œuvre, en acte. L'«hystérie» n'est qu'un stade préliminaire qui appartient à l'activité de chercher sa nourriture, de la trouver, de la dévorer. Une fois l'assimilation terminée, il ne reste que le corps vivant, la perception, la vision, sans rien qui mange, sans rien qui soit mangé.

VISION ET INTENSITÉ



N quoi consiste cette vision, cette perception? Elle consiste en un contact de très près, en profondeur, très intense, sans séparation, sans division, sans distance, et sans identification. Contact où on voit très clairement, sans confusion, sans analyse, sans explication. Comme la sensation de *faim*. Celle-ci est *sentie*. Dire «j'ai faim» n'est pas la faim réelle, qui est une sensation préalable à tout discours, à toute élucidation ou expression verbale. *Il faut voir les choses comme on ressent la faim*, avec la même intensité, la même proximité, la même authenticité. Il n'y a pas de doute, il n'y a pas de théorie. La faim est *un fait*, et non un mot, un nom, une idée. Sensation du corps total. Ce n'est que de cette façon qu'on voit, qu'on apprend, qu'on comprend. Par un contact silencieux, avant tout mot, tout nom, toute idée, toute explication, avec le fait brut, tel qu'il est. Il faut se voir soi-même et voir le monde comme on ressent la faim, avec la même vérité, la même factualité. Il en découle un état d'esprit très particulier où c'est le corps total qui voit et agit, et non la pensée seulement, l'esprit, l'intellect, l'entendement.

Si j'ai faim, ce n'est pas l'*idée* de la pomme qui me rassasiera. Je ne serai satisfait que si je peux croquer dans une pomme réelle, peu importe le nom qu'on donne à la chose. C'est manger la chose qui m'intéresse, et non la nommer, l'expliquer, etc. Il faut vivre, comprendre de cette façon. Ne pas se contenter d'une explication, d'une analyse, mais mettre les dents du corps entier, de l'esprit entier dans la chose, la manger, l'avaler, la faire sienne, l'incorporer à notre sang, pour qu'elle soit une réalité vivante, et non une idée morte. Par exemple, si je veux connaître l'amour, je ne pourrai me satisfaire d'une analyse, d'une définition, d'une description de l'amour. Je ne serai satisfait, tout comme en ce qui concerne la nourriture pour celui qui a faim, que lorsque l'amour (peu importe le nom qu'on lui donne) sera un fait, intégré pour ainsi dire à mon sang, mon corps. La faim, la soif ne peut être rassasiée autrement.

Il faut donc que la puissance, la force contenue dans la faim, le pouvoir d'immédiateté et de réalité qu'elle contient, soit la même force, la même puissance, le même pouvoir d'immédiateté et de factualité qui anime la vision, la perception. Voir les choses telles qu'elles sont, et non l'idée, le cliché, l'image de la chose. Voir comme on mange quand on a faim, en ne croquant pas dans l'idée, le souvenir, la description de la chose, mais *dans la chose même*. Alors, le nom, l'explication n'ont pas d'importance. Une puissance plus grande est à l'œuvre, la puissance de la faim. Toutes les descriptions, les analyses, les jugements partiels, fragmentaires, dualistes, contradictoires de la pensée ne peuvent pas nous satisfaire. On veut *toucher* la chose, l'esprit lui-même devient un doigt, corps, corps à corps.[6] La pensée ne crée pas la séparation, la distance de l'idée entre la «chose» et «moi». La «chose» et «moi», en tant que réalités séparées par la pensée, n'existent plus, quand n'existe plus l'idée de la chose qui en fait est moi. Fausse séparation, fausse division, qui découle nécessairement de l'activité de la pensée. Celle-ci ne peut faire autrement. C'est sa nature de diviser, séparer. Mais cette idée de la chose constitue la pensée, «me» constitue. Alors, l'idée s'effrite, s'estompe. N'existe que le corps à corps, l'acte de voir, de manger, dans un champ de pure immanence, où il n'y a plus rien d'extérieur à ce champ, car il est l'unique extériorité, sans intériorité, c'est-à-dire sans pensée, sans Ego.

Voir comme on sent la faim, comprendre comme on mange, avec la même immédiateté, la même force, la même intensité. Alors, on vit dans un monde *où il n'y a que des faits*, et non des idées, des idéaux, des images...

DIS-MOI COMME TU MANGES...



N est ce qu'on mange, on est *comme* on mange. On mange comme on vit, comme on marche, comme on fait l'amour, comme on écoute. Glouton dans une chose, glouton dans une autre. Il en est de même de la sobriété. On pense à ceci ou à cela, on s'exalte sur une idée, ou on se déprime, et pendant ce temps on mange. On est à une réunion sociale, on parle, et pendant ce temps on mange. Et voilà qu'ensuite, on trouve qu'on a trop mangé. On ne s'en est pas rendu compte sur le coup. Ce qui se passait au niveau de l'ingurgitation de nourriture nous échappait. On est en pleine querelle d'«amoureux», on s'enflamme, on se met en colère, et voilà qu'ensuite on regrette d'avoir dit telle ou telle chose. On boit et on dépasse la mesure, on est saoul, c'est trop tard. Etc. Dans tous les cas, on n'était pas présent à ce qui se passait. Le corps était présent, forcément, mais la pensée était ailleurs. La pensée nous enfermait dans un monde de sa propre fabrication...

L'importance, l'animalité de manger. A-t-on remarqué l'ardeur avec laquelle les animaux domestiques se

jettent sur leur pitance. Les chiens gobent tout d'un seul trait, sans goûter, sans savourer. On dirait qu'ils pourraient continuer indéfiniment jusqu'à se rendre malades. La même chose en ce qui concerne le désir sexuel. Baiser jusqu'à l'épuisement...

Les grosses personnes, qui mangent de tout à profusion, nourriture, livres, connaissances, drogue, comme un désir illimité. Avides de sensations fortes, d'extases et de déchirures, de plaisirs fulgurants et d'angoisses abyssales...

LE PUR DEHORS



ANGER, dévorer, est un certain type de contact avec le monde, très intense, où on entre en relation avec la chose même, avec la nourriture même, dans sa matérialité et sa réalité la plus concrète et immédiate, et non avec l'idée, le mot, la description de la chose ou de la nourriture. En ce sens, à la condition qu'il y ait la sobriété nécessaire, ce contact est un modèle pour tous les autres contacts. Sentir, voir, éprouver de cette façon. Seulement ainsi peut-on établir un «vrai» contact avec le monde, qui est le seul but de la vie. C'est-à-dire un contact par delà le cliché, l'idée, le concept, c'est-à-dire par delà le conditionnement du passé. C'est ce contact que réussit à établir le peintre Cézanne, selon Lawrence. «Il voulait reprendre contact avec le monde de la matière de façon intuitive, en prendre connaissance intuitivement et l'exprimer de même. C'est-à-dire qu'il voulait remplacer notre actuelle conscience intellectuelle-visuelle, la conscience des concepts intellectuels, par une conscience surtout intuitive, la conscience du toucher».[7] Cézanne voulait briser l'écran de l'idée, de la culture, du cliché qui s'interpose entre la vie et nous. Et après une lutte acharnée de quarante ans, il réussit à connaître pleinement une pomme ou deux.

Comme s'il y avait deux façons d'entrer en contact vrai avec la pomme. Soit la manger, soit la peindre comme Cézanne, en ne lui communiquant pas d'émotion personnelle, en la saisissant telle qu'elle est grâce à la disparition de l'Ego, comme fait le peintre chinois devant un paysage ou un brin d'herbe. «Je doute qu'un seul d'entre nous ait jamais connu ne serait-ce qu'une pomme, une pomme tout entière. Tout ce que nous connaissons sont les ombres, même celles des pommes. (...) Et par ombres j'entends l'idée, le concept, la réalité abstraite, l'ego».[8] Tel est le «caractère pommesque» de Cézanne, qui consiste à avoir avec la chose, par la peinture, le même contact que nous avons avec elle quand nous la croquons avec les dents. Contact de très près, et pourtant avec la chose telle qu'elle est, et non avec une image, une émotion narcissique, un fantasme, une idée égocentrique, une représentation anthropomorphique et anthropocentrique.

C'est la même chose que disait Artaud, en d'autres mots, quand il comparait le projet de van Gogh à celui de Gauguin. «Je crois que Gauguin pensait que l'artiste doit rechercher le symbole, le mythe, agrandir les choses de la vie jusqu'au mythe, alors que van Gogh pensait qu'il faut savoir déduire le mythe des choses les plus terre-à-terre de la vie».[9] Partir du plus concret, du plus près, du plus immédiat, de la quotidienneté, du plus réel, du plus matériel, et l'investir en tant que tel, et alors on peut aller très loin, laisser la chose vibrer de sa propre force, de sa propre énergie. Et non pas partir du mythe, de l'idée, du cliché, car en pensant de cette façon aller très loin, on ne sort pas en fait des murs de la prison de la conscience, et de la fausse lumière qui est projetée sur ces murs, serait-ce la lumière du mythe. «Dans le prisme de l'égocentrisme, la victime sans défense se trouve emmurée par la lumière même qu'elle réfracte».[10] Ce qui est en jeu ici, c'est la capacité de sortir de soi, de la conscience, de la pensée, du passé qui constitue soi, conscience et pensée, pour établir un vrai contact avec le pur Dehors. Plus encore, c'est cette «ouverture», ce contact qui, puisqu'il n'y a plus d'entités en tant que séparées entre lesquelles s'établirait le contact, *est* le pur Dehors.

L'EFFET «POMMESQUE»



A sobriété ne consiste pas seulement à manger *une* pomme, mais plus encore à être soi-même une *pomme*, à acquérir ce fameux «caractère pommesque». C'est-à-dire très peu de pensées, de sentiments, d'émotions, de «problèmes psychologiques».[11] C'est-à-dire encore, très peu d'Ego, très peu d'intériorité, très peu de «secret»[12]. N'être plus qu'une ligne pure laissant à peine la trace de son passage. Ou encore, en d'autres mots, conquérir, à force d'élimination, de dépouillement, de résolution, cette «tranquillité intérieure» si importante pour Spinoza.[13] Être sobre comme une lame de couteau dans un fruit.

En somme, couper la pomme, manger la pomme, et être la pomme. Selon le principe qu'on n'est jamais aussi bien servi que par soi-même. Et qu'une pomme par jour est gage de santé, à tous points de vue.

Sobriété, tranquillité intérieure, ce qui signifie aussi clarté, être guidé par la «lumière naturelle», ce qui signifie notamment, concrètement, ne pas réagir, ne pas être attaché, pas plus à la nourriture qu'à une personne, qu'à une idée ou une croyance. Ce qui signifie liberté, passion dans la manière d'être au monde. Prendre intérêt à tout parce qu'on est attaché à rien. Comme le dit simplement Spinoza, bien agir et être dans la joie. Sobriété vis-à-vis la nourriture, vis-à-vis le sexe, vis-à-vis les idées, les émotions, vis-à-vis l'argent[14]. Sobriété, ascétisme, précisément parce qu'on est riche d'autre chose, d'une lumière intemporelle, d'une *vie* absolument auto-suffisante. «Je sens en moi une vie que nul dieu n'a créée, nul mortel engendrée».[15] C'est cette vie, cette force, cette puissance de vision, cette richesse inaliénable qui est sobriété. Quand cette vie est en nous, plus rien, plus personne ne peut rien pour nous ou contre nous.

S'ABSTENIR



A sobriété d'un Henri Michaux, pourtant renommé comme grand amateur de drogue: «Je suis plutôt du type buveur d'eau. Jamais d'alcool. Pas d'excitants, et depuis des années pas de café, de tabac, de thé. De loin en loin du vin, et peu. Depuis toujours et de tout ce qui se prend, peu. Prendre et s'abstenir. Surtout s'abstenir».[16] La sobriété ne consiste pas à jeûner (qui est un excès, comme s'empiffrer), mais à manger peu.

La suprême sobriété consiste à «s'abstenir» de tout le superflu, que ce soit nourriture, plaintes, tristesse, désespoir, recherche du plaisir, de la sécurité, attachement, Ego. C'est la mort qui nous dépouille de tout le superflu. «Seule l'idée de la mort détache suffisamment l'homme au point de le rendre incapable de s'abandonner à quoi que ce soit. Seule l'idée de la mort détache suffisamment l'homme au point qu'il ne peut plus considérer qu'il se prive de quelque chose. Un homme de cette sorte ne désire, malgré tout, absolument rien, car il a acquis un appétit silencieux pour la vie et toutes les choses de la vie».[17] Et finalement, la sobriété consiste à «voir»: «Le fait d'avoir appris à *voir* transforme un homme en tout en ne devenant rien. Pour ainsi dire, il disparaît et cependant il est toujours là. Je pourrais dire que c'est le moment où un homme peut devenir ou avoir tout ce qu'il veut. Mais il ne désire rien (...) Un homme qui *voit* ne s'intéresse plus activement à ses semblables. *Voir* l'a détaché de tout, absolument de tout ce qu'il connaissait auparavant».[18] L'acte miraculeux et pourtant très simple de «voir», dont nous entretiennent l'Indien Don Juan ou Krishnamurti. Voir est l'acte de suprême sobriété, car il implique la résolution de tous les problèmes d'ordre psychologique, la mort de tout le passé. «Lorsque tu *vois*, il n'y a plus aucune image familière dans le monde. Tout est nouveau. Rien n'a jamais été auparavant».[19] Par l'acte de voir, tout le passé, y compris l'Ego, y compris les images, les connaissances, est «dévoré».

□ □ □

«Mange donc de la merde!», dit l'individu en colère. Et tôt ou tard, il ravale ses propres paroles...

«Se nourrir d'amour et d'eau fraîche», dit l'idéaliste...

Bavarder autour d'une table. Parler en mangeant. Alors que lorsqu'on écrit on n'a pas faim...

La nourriture dévore l'esprit de celui qui n'a pas de quoi se nourrir...

AGIR



ANGER ET ÊTRE MANGÉ. Dans tous ces sens. Et en son sens le plus profond, manger et être mangé signifie ne pas penser, mais agir, voir immédiatement, directement, avec toute l'énergie du corps, d'une vision qui est immédiatement action. Ne pas penser, mais empoigner le réel, le prendre à bras-le-corps. Déplacer des réalités, et non des idées...[20] Seule manière d'être vivant, c'est-à-dire d'habiter l'éternel présent évanescent...[21]

Tant que nous vivons, nous ne cessons de manger et d'être mangé. Nous mangeons ce que l'on voit, ce que l'on respire, ce que l'on boit. Nous mangeons quand nous aimons, désirons, embrassons. Nous mangeons quand nous avalons... Mais nous sommes tout autant mangés, par l'air que nous respirons, le soleil qui nous éclaire, les spectacles que nous voyons. Être mangé, c'est-à-dire être aspiré, sortir de soi, extase... Et quand nous mourons, nous mangeons les pissenlits par la racine, et sommes mangés par les vers... Manger, être mangé, le grand cycle de la vie et de la mort, de la lumière et des ténèbres. Manger en pleine lumière, digérer dans les ténèbres. Manger pour vivre, tuer pour manger. Je te mangerais tellement je te désire. Et faute de te manger, je te lèche, je te mords... Je montre les dents, je sors la langue... En mangeant, je deviens animal, je perds toute trace de spiritualité... Je fuis l'humanité, je m'enfonce dans les bois, je monte dans l'arbre, je me tapis sous terre... J'oublie les bonnes manières de table... Je bouffe, je bâfre, je miaule, je jappe, je rugis...[22] J'abdique mon humanité... Je ne pense presque pas, je n'ai pas d'opinions, j'empoigne le réel, je le prends à bras-le-corps, il m'empoigne, il me prend à bras-le-corps... Corps à corps, contact immédiat, acte de voir, sentir, saisir... Voir de très près, toucher avec le doigt qu'est devenu l'esprit...Quand le summum de l'humain, du spirituel équivaut à l'accomplissement de l'animalité et du corps... Quand l'esprit *est* matière... □

Notes:

1. Henry Miller, *Plexus*, Buchet-Chastel, coll. Le Livre de Poche, 1952, p. 351.

2. Sade, *Les prospérités du vice*, Union Générale d'Éditions, coll. 10-18, 1969, p. 111. À quoi fait écho cette description médiévale du corps de la femme: «La beauté du corps est tout entière dans la peau. En effet, si les hommes voyaient ce qui est sous la peau, doués comme les lynx de Béotie d'intérieure pénétration visuelle, la vue seule des femmes leur serait nauséabonde: cette grâce féminine n'est que saburre, sang, humeur, fiel. Considérez ce qui se cache dans les narines, dans la gorge, dans le ventre: saletés partout... Et nous qui répugnons à toucher même du bout du doigt de la vomissure ou du fumier, comment donc pouvons-nous désirer de serrer dans nos bras le sac d'excréments lui-même?» (cité dans J. Huizinga, *L'automne du Moyen Âge*, Petite Bibliothèque Payot, 1980, p. 144). De quoi couper l'appétit!

3. Henri de Kleist, dans Jean-Charles Lombard, *Henri de Kleist*, Éditions Pierre Seghers, coll. Écrivains d'hier et d'aujourd'hui, 1967, p. 180.

3 bis. Cette passion cannibale qui ne trouve son dénouement que dans la mort des amants est magnifiquement illustrée par la pièce de Kleist, *Penthésilée*. «Baisers ardents, coups de dents, cela rime; et quiconque aime d'amour peut bien, ne songeant qu'aux uns, donner les autres. (...) Il est certes plus d'une femme pour se pendre au cou de son amant et lui dire: Je t'aime tant, oh tant, que je te mangerais! Mais à peine ont-elles dit ces mots, les folles, qu'elles y songent et se sentent déjà rassasiées jusqu'au dégoût. Je n'ai pas fait ainsi, ô Bien-Aimé! Lorsque MOI je me pendis à ton cou, c'était pour tenir mot pour mot cette promesse. (...) Je suis ce jeune guerrier dans la mort» (Henri de Kleist, *Penthésilée*, Aubier-Montaigne, Collection bilingue des classiques allemands, 1974, p. 221-223).

4. Spinoza, *L'Éthique*, dans *Œuvres complètes*, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1954, p. 596.

5. Carlos Castaneda, *Le voyage à Ixtlan*, Les leçons de Don Juan, Gallimard, coll. Témoins, 1974, p. 74-75.

6. Gilles Deleuze parle, en ce qui concerne la peinture, d'une «vision haptique»: «Le peintre peint avec les yeux, mais seulement en tant qu'il touche avec les yeux» (Gilles Deleuze, *Francis Bacon, Logique de la sensation*, éditions de la différence, 1981, p. 99). Vision de très près, qui consiste à toucher en esprit, quand l'esprit devient un doigt, même à travers l'œil.

7. D.H. Lawrence, «Introduction à ces peintures», dans *Éros et les chiens*, Christian Bourgois, coll. 10-18, 1969, p. 276-277. Tout le chapitre. «Il voulait vivre, vivre vraiment par le corps, connaître le monde par ses instincts et ses intuitions, exister avec son sang procréateur, non avec son âme et son esprit seulement» (p. 255).

8. *Ibid.*, p. 257. Sur le «caractère pommesque»: «Il savait que, pour l'artiste, la seule partie d'une femme qui échappe de nos jours au cliché tout fait et déjà connu est son côté pommesque. Oh! sois une pomme et laisse de côté pensées, sentiments, esprit, personnalité que nous connaissons parfaitement et qui nous ennuient horriblement. Abandonne tout cela et sois une pomme! (...) Ce caractère pommesque qui donne l'impression qu'on connaît aussi l'autre côté, celui qu'on ne voit pas, la face cachée de la lune. En effet, la perception intuitive de la pomme connaît celle-ci de façon si *tangible* qu'elle la connaît *tout autour* et non seulement devant» (p. 278-279).

9. Antonin Artaud, *Van Gogh le suicidé de la société*, dans *Œuvres complètes*, XIII, Gallimard, 1974, p. 29. «Qu'est-ce que dessiner? Comment y arrive-t-on? demande van Gogh dans une lettre à son frère Théo. C'est l'action de se frayer un passage à travers un mur de fer invisible, qui semble se trouver entre ce que l'on *sent*, et ce que l'on *peut*».

10. Henry Miller, *Sexus*, Buchet/Chastel, 1968, p. 307.

11. «Si l'être humain doit être avant tout une pomme, comme il l'était pour Cézanne, un monde d'hommes nouveaux doit naître: un monde qui a fort peu à dire, des hommes qui se contentent d'être tranquillement présents, physiquement, et peuvent être vraiment amoraux» (D.H. Lawrence, «Introduction à ces peintures», *op. cit.*, p. 277).

12. «Là nous n'avons plus de secret, nous n'avons plus rien à cacher. C'est nous qui sommes devenus un secret, c'est nous qui sommes cachés, bien que tout ce que nous faisons, nous le fassions au grand jour et dans la lumière crue» (Gilles Deleuze, Claire Parnet, *Dialogues*, Flammarion, 1977, p. 58).

13. «Le sage, dont l'âme s'émeut à peine...» (Spinoza, *op. cit.*, p. 596).

14. «Quant à ceux qui savent le vrai usage de l'argent et qui règlent leur richesse sur la seule nécessité, ils vivent contents de peu» (*Ibid.*, p. 561).

15. Hölderlin, *Hypérion*, Gallimard, coll. Poésie, 1973, p. 217.

16. Henri Michaux, dans N. Murat, *Michaux*, Éditions Universitaires, coll. Classiques du XX[e] siècle, 1967, p. 105.

17. Carlos Castaneda, *Voir*, Les enseignements d'un sorcier yaqui, Gallimard, coll. Témoins, 1973, p. 149.

18. *Ibid.*, p. 151-152.

19. *Ibid.*, p. 157.

20. «Je suis aussi comme le pauvre van Gogh, je ne pense plus, mais je dirige chaque jour de plus près de formidables ébullitions internes...» (Antonin Artaud, *op. cit.*, p. 35)

21. La pensée n'est pas suffisante quand il s'agit de percevoir la vie, le mouvement, le devenir. La pensée nous présente le monde comme statique, elle ne peut faire autrement. C'est aussi contre cela que lutte Cézanne: «les murs se contractent et glissent, les chaises se penchent ou se redressent un peu, les vêtements se recroquevillent comme un papier en flammes. (...) Il observe, dans ses natures mortes, le dessèchement ou la moisissure des citrons...» (D.H. Lawrence, *op. cit.*, p. 281-282).

22. «Les êtres humains devraient apprendre à pousser, comme les animaux, des cris bizarres et sans paroles et à rejeter le vacarme des mots» (D.H. Lawrence, *Kangourou*, Gallimard, 1933, p. 440).

CHINATOWN



PHOTO: ROBERT FRÉCHETTE

SOLANGE LAPIERRE
MODJ-TA-BA SADRIA

UNE PROMENADE MAGIQUE DANS LE PASSÉ DÉTRUIT OÙ LA SENTEUR DES ÉPICES SE CONFOND À CELLE DE LA CENDRE

TOUT est bon pour les romantiques. Mon exotisme à moi est double: aérien et chinois. Tu ne sais combien de fois je t'ai écrit. Les cieux, les nuages, la pluie et le vent m'ont, eux, entendue, et m'ont souri. Ils sont mon exotisme quotidien, celui qui, chaque jour, me pousse à m'envoler et à rire, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il grêle sur ma vie, suffisamment haut pour respirer à plein. Bien sûr, ils sont aussi mon exotisme quotidien d'urbaine nord-américaine. Normal, banal en 1986, mais tellement apaisant.

Mon exotisme chinois, quant à lui, est tout aussi quotidien: il s'ancre également à une source des plus banales, le quartier chinois de Montréal. Bien avant que mon urbaine curiosité ne me conduise dans ce quadrilatère posé au bout d'une rue de misère, le mot CHINOIS avait déjà des sonorités plaisantes, mais égarantes autant que fascinantes. Peut-être est-ce la marque de cette trop vieille cuisinière, immigrée Fille du Ciel, qui prépara le banquet chinois que quelqu'un offrit à l'occasion de mon baptême. Peut-être est-ce ce premier livre d'enfant qui embellissait si bien la vie du marchand Marco Polo. Peut-être est-ce cet engouement pour le «désoccidentant». L'exotisme oriental et chinois est, somme toute, un trait tout à fait banal et occidental, nous le savons bien tous les deux.

Tant pis, tant mieux, il me plaît le quartier chinois. Mes yeux s'y brident de plaisir (te souviens-tu de ce vieux film de Paul Meurisse où, à son retour d'Orient, il a les yeux bridés?), mes narines y palpitent de canard laqué (ne frémis-tu pas à l'idée que l'Empereur, le Fils du Ciel, fit tuer son cuisinier, de peur qu'il ne propageât la recette?), mon sourire fige (à l'imitation de l'énigmatique Joconde ou du gras Bouddha?).

À la manière de l'amoureuse, je me réjouis de sa seule vue, de lui, du quartier chinois. Tout petit pourtant, brûlé et amputé, pollué d'autoroutes et de congrès, pis encore, rénové et de «bon goût». Parce que mon goût d'exotisme va jusque là, jusqu'à la sciure dont on jonchait le sol, l'hiver, au restaurant Hong Kong, jusqu'aux baguettes de bois usé (tout à fait hors normes pour nos critères d'hygiène) qu'on distribuait dans ces bouis-bouis bruyants, jusqu'à ces paniers de paille remplis d'œufs «pourris» «marinés en fait dans un liquide qui leur donne une coloration verdâtre il est vrai, mais aussi un goût et une odeur dont la seule idée me remplit d'aise) qu'on offre dans quelques «greasy spoons». Bref, c'est l'amour malgré (non, grâce à) la distance. Je l'aime. On m'a, un jour d'hiver, photographiée devant une de ces vitrines où s'empilent cassettes et vidéocassettes de Hong Kong et de Kung Fu, et où Michael Jackson côtoie Boy George sur fond d'idéogrammes. Une belle photo kitsch.

Petit à petit, au fil de ces années de fréquentations assidues où ma passion m'a amenée à pratiquer le taï-chi à l'une des écoles d'arts martiaux du quartier (qui dira la forte douceur de ce vieil homme dont l'enseignement «se bornait» à l'exemple?), à m'asseoir devant un professeur de chinois dans un vétuste bâtiment de la rue Saint-Laurent (qui dira la musique de ces sons en *ou* et la fraîcheur de cette bouche qui s'ourlait sous les voyelles?), à m'enduire d'une pharmacopée chinoise, protection à coup sûr magique contre les dragons de l'hiver.

Au fil des ans donc, j'ai appris à mesurer l'ampleur de cet exotique fossé qui à la fois nous sépare et nous réunit. L'acharnée passion s'est muée en muette tendresse. À force, j'ai aussi appris à le respecter, ce fossé, à l'accepter et même à en jouir paisiblement. L'exigeante soupirante assoiffée de savoir a fait place à une amie. La liaison exclusive qui me faisait me rebiffer devant toute incursion de l'urbanisme montréalais est aujourd'hui un feu doux et continu. Leçon de patience héritée apprise au contact de ces êtres qui semblent millénaires? Leçon de paix? (Te souviens-tu de ce représentant de la communauté chinoise qui déclarait si posément aux caméras radio-canadiennes au moment de la destruction d'une partie du quartier: «Il n'entre pas dans les habitudes de notre communauté de faire des démarches publiques de protestations. Nous préférons que les choses se discutent tranquillement. Notre communauté désire cependant conserver ce quartier où nous avons nos habitudes.»)

Mais le véritable objet de passion, c'est la promenade magique. Deux coups de baguettes, et hop, on saute dans la maison du rêve: aimes-tu y entendre la chanson de la serveuse qui pousse son chariot de dim-sum, ou le concert de ces familles élargies (avec leur plein de bébés-poupées; nous, on n'en a pas des sages comme ça) qui tournent avec une joie étonnante le plateau pivotant au centre de l'immense table ronde?

Je l'aime. Je l'aime tant. Lui est réservé, jamais il ne se laisserait aller à pareilles occidentales simplicités. Il est certaines choses muettes. Mais je sais qu'il m'aime aussi; parce qu'il aime me regarder le regarder. Cette maman toute petite avec son fils presque homme, infinis et doux regards, venus partager ma table, m'ont souhaité bon appétit à leur arrivée, voix à peine audible, et m'ont saluée d'un hochement de tête à mon départ.

Où s'envoler à toute heure du jour ou de la nuit? Chez lui. Le quartier chinois est toujours là. Il ne me demande rien, au contraire, il consent à se prêter à mes rêveries, à mes réflexions très existentielles, il me console et me nourrit (oui, même les Français l'avouent. «Une cuisine d'un raffinement! Ah, les nids d'hirondelles!»...). Pendant que les papilles s'amusent, le livre d'images défile. Laborieux, leur ardeur au travail est vraiment proverbiale. Je les vois avec leurs chapeaux pointus transporter des paniers de terre par milliers pour endiguer le fougueux Yang-Tsé-Kiang. Familiaux aussi, avec un légendaire respect de la hiérarchie parentale. Oh, j'aimerais avoir un très honorable grand-père! Et puis impassibles et calmes, le mythe quoi.

Tout petit, tout réduit, mon quartier chinois est vaste, il respire le désert, les montagnes, les plaines, les fleuves: il contient un monde de deux millénaires, une imagerie que rien ne saurait égaler. Doux pièges de l'exotisme! Mon amour a 36 ans comme moi, ou plutôt 37 si, comme les Chinois, on compte la vie dans le sein maternel. Mon exotisme à moi est double: aérien et chinois. □

À lire

Luce GIARD, «Faire-la-cuisine», dans *L'invention du quotidien*, tome 2, Paris, 10/18, 1980.
Les Temps Modernes, nº 438, janvier 1983, *Quotidien et imaginaire de la cuisine*, avec des articles de
Françoise Kerleroux, «Le parler-manger»,
Michèle Ferrand, «Faut-il nourrir les enfants?»,
Sonia Dayan-Herzbrun, «De sa grâce redoutable»,
Maïté Clavel, «Construire, Habiter, Rêver la cuisine...»,
Françoise Battagliola, «De la bonne ménagère à la bonne mère»,
Anne-Marie Devreux, «Question de temps, questions sur le temps, les pratiques culinaires des hommes et des femmes»,
Martine Chaudron, «Heur et malheur de la cuisinière».

LA CUISINE QUÉBÉCOISE D'UN HÉRITAGE À L'AUTRE

HÉLÈNE-ANDRÉE BIZIER

LA cuisine québécoise existe-t-elle? Y a-t-il une cuisine «nationale», telle qu'on l'imagine dans les pays du monde où des siècles de repli et de fermeture sur le monde ont favorisé l'«épanouissement» de cuisines marquées par les conditions de vie particulière des peuples? La mer, le désert, les marais, les fleuves, la forêt, la faune terrestre et aquatique sont autant d'éléments dont tire profit l'humain affamé. Les aliments seront consommés crus ou cuits, macérés ou séchés, salés, fumés ou congelés, options qui dépendent à la fois du degré d'évolution des peuples, et des saisons ou des modes de conservation accessibles.

Fille de la cuisine de certaines provinces de France, la cuisine d'ici aurait-elle une identité particulière? Encore faudrait-il que ces provinces n'aient subi aucune influence étrangère. Mais elles sont différentes, les unes vivant de la mer, les autres de l'agriculture; les unes s'appuyant sur une population de marins, les autres sur des bûcherons ou des citadins. L'uniformité n'étant pas plus l'affaire de la vieille France que de la nouvelle, c'est à une cuisine composée d'emprunts qu'il faut comparer celle que nous appelons cuisine «québécoise». Lorsqu'ils réfèrent à cette notion de cuisine nationale, c'est à la recherche de quelques plats typiques que partent les irréductibles. Dans le meilleur des cas, ils ne peuvent nommer que cinq ou six plats bien-de-chez-nous. Pourtant, ni la tourtière, ni les fèves au lard, ni les plats cuisinés avec de la morue, du porc ou du poulamon ne résistent à l'examen. Ils correspondent plus ou moins à des plats connus en France et ailleurs en Europe depuis les époques de pénurie alimentaire où, par la force des choses, le porc et certains poissons ont été mis à l'honneur. Là où il faut rechercher l'originalité de la cuisine d'ici, c'est dans la variété et l'originalité des produits du terroir qui se sont progressivement introduits dans l'alimentation des pionniers.

Sur la route de la Chine

Christophe Colomb s'est lancé à la poursuite d'un rêve dont la réalisation était financée par les souverains d'Espagne: découvrir la route de l'Orient. Celle des épices, de l'or, de la soie et du pouvoir. Abordant en Amérique du Sud et croyant avoir atteint son but, il qualifie d'indien tout ce qu'il voit pour la première fois: du blé d'Inde au coq d'Inde. L'Europe n'étant pas réfractaire à l'apport de produits nouveaux, les siècles suivants la verront en absorber près de quatre-vingt qu'elle nous rendra après les avoir acclimatés. Ainsi que le notait l'ethnologue Jacques Rousseau: «Sauf le maïs, la courge et le haricot, la plupart sont entrés dans notre alimentation par l'intermédiaire de l'ancien continent: ainsi, le cacao, l'arachide, le manioc. Certaines, cultivées aujourd'hui au Canada, firent d'abord leur tour d'Europe: c'est le cas de la pomme de terre, introduite d'Angleterre, du piment et de la tomate, reçus beaucoup plus tard, et du topinambour (...)»

Jacques Cartier, lancé en 1534 à la recherche de la Chine et des épices avec la bénédiction de François 1er, n'avait dans ses bagages que du biscuit, des viandes salées, quelques animaux vivants, de la farine, du sel, de l'eau et du cidre. L'entrée dans le golfe Saint-Laurent entraîne inévitablement une révolution au chapitre alimentaire. Tout ce qui bouge, tout ce qui croît, tout ce qui nage le met en appétit ainsi que ses hommes. Sans préjugé, ils goûteront l'ours blanc. Rencontrant des volées d'oiseaux appétissants, ils les chassent et en salent aussitôt «quatre ou cinq pipes» par navire, «sans compter, indique le journal de Cartier, ce que nous avons mangé de frais».

Pour le marin Malouin qui vraisemblablement connaît déjà le pays, son paysage et ses ressources, tout est prétexte à des dégustations présentes ou futures. Fraises, groseilles, persil et herbes salées, anguilles, mil et melons sont déjà prêts à manger et les raisins de l'île de Bacchus (îles d'Orléans) promettent un excellent vin. Seule trace de la déformation du goût dont sont affligés une bonne partie des Européens habitués à consommer des viandes et des poissons salés, ils refusent le repas que leur offre leur hôte à Hochelaga (Montréal) parce que, lit-on encore, «ces vivres n'étaient pas notre goût et qu'il n'y avait aucune saveur de sel, nous les remerçiâmes en leur faisant signe que nous n'avions pas besoin de manger».

Une cuisine d'amalgames

À Cartier et à ses contemporains succèderont d'autres Français qui, tout en espérant toujours découvrir l'entrée d'un fleuve conduisant directement au Pacifique, songent à se fixer au sol. Même si on ignore encore et pour longtemps la valeur réelle de l'Amérique du Nord, on veut y assurer la prééminence de la France sur toute autre puissance européenne. Pendant le séjour de Samuel de Champlain à Port-Royal, au début du XVIIe siècle, on le voit attendant vainement une cargaison d'écorces d'orange, d'épices, de riz, de jambons et de vins. On le voit, faisant contre mauvaise fortune bon cœur, se tourner vers la nature du pays à apprivoiser qui le comble de gibier, permettant du même coup aux membres de l'ordre gastronomique qu'il a fondé, l'*Ordre de Bon temps*, de ne pas périr du scorbut.

Ainsi donc, même le Français du XVIIe siècle connaît le riz qu'il transporte avec lui, l'écorce d'orange qui lui sert d'assaisonnement et les épices dont il est friand et qui masque le goût des viandes parfois trop mortifiées... Champlain, premier véritable artisan de la colonisation de la vallée du Saint-Laurent, a découvert à Port-Royal puis à Québec, en 1608, que le nouveau pays était en mesure de nourrir adéquatement une colonie d'agriculteurs. Dix ans plus tard, il s'explique: «Je n'avais d'autre dessein que de voir le pays peuplé de gens laborieux, pour défricher les terres, afin de ne point s'assujetir à porter des vivres annuellement de France».

Les premiers Français traversent courageusement l'Atlantique. Avec eux, parfois, des éléments propres à leur rappeler le terroir provincial. Louis Hébert apporta quelques pommiers, certains colons des fruits macérés dans l'alcool, un peu de vaisselle, de rares ustensiles, de pauvres vêtements. Croyant laisser derrière eux misère, famine et épidémies, ils allaient voir se fondre et s'intégrer leurs coutumes alimentaires. Car c'est une préoccupation des autorités de ce pays que de soumettre ces Normands, Bretons, Beaucerons, Percherons et autres à des règles sociales et juridiques uniques. La coutume de Paris s'impose par-dessus toutes les autres coutumes provinciales auxquelles ces immigrants étaient, depuis leur naissance, assujettis.

En cuisine, le grand facteur d'assimilation sera sans doute la nature. Si le porc s'acclimate bien, l'agneau est plus fragile, le bœuf et la vache trop utiles aux travaux de la ferme pour être inutilement abattus. Le porc, ici comme en France, s'impose comme élément essentiel à l'alimentation parce qu'on peut le manger, de la queue aux oreilles. Facile à élever, il a la qualité d'être un excellent vidangeur et de vivre en parfaite harmonie avec les membres de la famille. À cette bête s'ajoutent les volailles dont les œufs, précieux, sont vendus sur le marché et souvent réservés à l'alimentation des personnes faibles ou malades. La nature fournit encore du gibier à profusion et du poisson autant qu'on en désire. Le premier habitant s'adapte d'autant plus aisément qu'il n'avait pas, en France, la possibilité de s'approvisionner en produits frais de bonne qualité. Cette sensation d'abondance se répercute sur des traditions sociales en apparence étrangères au phénomène alimentaire. En général, les garçons et les filles vont consentir à se marier plus tôt, plus jeunes, qu'on ne le fait généralement en France. Pour ces dernières, cette décision implique un nombre de grossesses plus élevé et, conséquemment, des risques accrus de mortalité pour elles et pour l'enfant. Or, même si la mortalité infantile reste un fléau, elle sera moins sévère qu'en Europe. Quant à la longévité des habitants de ce pays, elle est remarquable.

Sans frontière

Dire qu'il n'y a eu ici ni famine ni misère serait mentir mais, même à travers ces épreuves, les premiers habitants du pays ont trouvé des ressources dans le terroir. De petits poissons, sans intérêt jusque là, ont rejoint leur assiette en même temps que les légumes racines, pomme de terre, navet et carotte. Le gibier des forêts dont on ne mange, en période d'abondance que les meilleurs morceaux, livre toute sa chair, toute sa graisse. Du contact avec l'Amérindien naît le goût de la chasse, bientôt irrépressible, celui de la vie en plein air et la connaissance de modes alimentaires qu'on associera avec ceux de la survie en forêt. Moins de cent ans après l'arrivée de Samuel de Champlain, la plupart des habitants de la vallée du Saint-Laurent avaient en commun un rythme, des lois, des coutumes, une mode et une alimentation. Il n'est pas établi qu'en toute chose l'uniformisation leur ait plu, mais elle représentait, aux yeux de la France une relative victoire, un modèle qu'ils auraient aimé voir se reproduire dans l'Ancien Monde.

Au XVIIIe siècle, la cuisine n'évolue presque pas. Les lentes cuissons dans la cheminée de la pièce centrale sont le lot du commun qui compte sur la nature pour améliorer son ordinaire. Le pain, aliment de base, est un sujet de préoccupation. En période de disette, on détermine les portions de farines de blé et de sarrazin qu'il y a lieu de mélanger et, en tout temps, on réglemente son poids.

Apports nouveaux

Au milieu du XVIIIe siècle, le Canada entre en guerre contre son voisin du sud, reproduisant en Amérique le conflit qui oppose en Europe la France et l'Angleterre. C'est la chute. La Nouvelle-France, au terme du traité signé à Paris le 10 février 1763, devient colonie anglaise. Sans entrer dans le détail des conséquences apportées par ce changement d'allégeance, on remarque, en particulier, une révolution dans les techniques agricoles. Le conquérant impose des principes jusque-là inédits.

Les apports nouveaux, conséquence de la présence anglaise, concernent en particulier le traitement des produits laitiers qui se rationalise et popularise l'élevage. Le cheddar se répand, l'élevage de l'agneau se popularise. Au chapitre des alcools, le rhum des Antilles est supplanté par les gins, whisky, porto et sherry. L'Anglais étant amateur de bons vins français, les bordeaux continuent de rentrer au pays après avoir fait un crochet par l'Angleterre. Parmi les produits importés, plusieurs sont déjà connus en particulier des citadins, alors que d'autres s'intègreront lentement à l'alimentation du Canadien. C'est le cas des curry, ketchup et chutney. Le café, déjà connu ici depuis le XVIIe siècle, est supplanté par le thé qui devient le compagnon des voyageurs et des bûcherons et prend bientôt place à toutes les tables. Contrairement à l'Anglais, qui le consomme modérément, le Canadien adopte le thé comme compagnon de chaque repas.

Le Canadien n'est pas réfractaire aux apports étrangers. Il ira, sur l'initiative de Joseph Papineau père, emprunter à la Nouvelle-Angleterre un mets nourissant et «pratique», les «Boston Pork and Beans». Par les travailleurs des chantiers, les fèves au lard font leur entrée sur les tables d'ici. À la fin du XIXe siècle, l'industrialisation, l'arrivée des colons sur le marché du travail des villes, va contribuer à la création du mythe de la cuisine nationale. Dans leur bagage, ils apportent les quelques recettes apprises de génération en génération. Recettes peu coûteuses parce que l'élément de base est le porc, comme il l'était deux siècles auparavant. Fèves au lard, soupe aux pois, ragoût de pattes, rôtis et bouillis, souvent décriés par les médecins du temps qui considèrent déjà que ces aliments n'ont pas leur place en ville, passent pour être les seuls connus par nos pères.

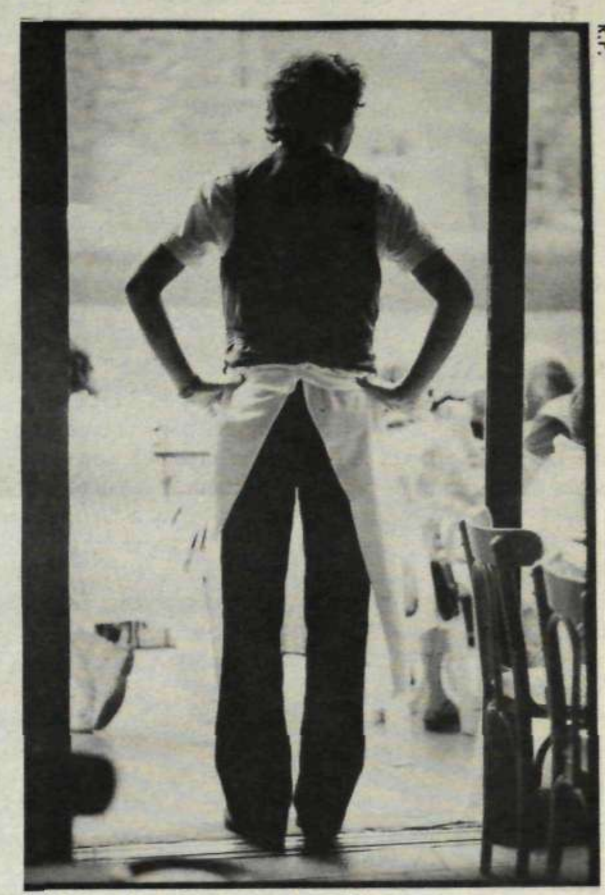
En réalité, ce mythe a trouvé prise parce qu'on n'a pas voulu voir qu'il existait également une société urbaine qui a toujours réclamé des éleveurs et des agriculteurs, des produits dont elle était friande. Le phénomène, plus visible au XXe siècle, montre que les produits nouveaux, sans créer d'engouement particulier, s'intègrent lentement mais profondément. Il n'y a qu'à visiter le marché Jean-Talon, par exemple, pour observer ce phénomène. L'Italien est celui dont l'influence est la plus marquante. Arrivé au siècle dernier, il a pris pied dans le domaine alimentaire comme spécialiste des glaces, comme hôtelier et restaurateur et comme industriel. À cause de lui, les agriculteurs de la région montréalaise ont expérimenté la culture de variétés de melons, de tomates, de courges et d'herbes jusque-là inconnues. Les Orientaux influencent notablement la culture de certains légumes racines et des laitues. Tunisiens et Marocains contribuent à l'essor de l'élevage de l'agneau et personne n'ignore aujourd'hui ce qu'est un méchoui ou de quoi est fait un couscous. L'endive et l'asperge sont présents partout, grâce, entre autres, aux Belges et aux Français. Aux Grecs, on doit peut-être cette importante popularité du poisson frais, trop longtemps associé au jeûne et à l'abstinence.

La présence de restaurants dits ethniques dont la clientèle est majoritairement québécoise est l'indice d'une certaine ouverture sur l'univers des autres et la route par laquelle l'«autre» s'intègre. Cuisine québécoise? Cuisine nationale? La question n'est plus là.□

PHOTOGRAMMES

Produit de la révolution de 1789, le restaurant est la revanche de la bourgeoisie naissante sur les fastes de la grande cuisine aristocratique. Il reflète l'ambiguïté d'une société qui aspire à l'universalité sans pour autant nier les droits du propriétaire. Lieu de la représentation, du pouvoir, de la dépense symbolique, sa fréquentation sera toujours perçue comme un moment d'exception. Ici comme ailleurs, il faudra attendre les années soixante pour que la «sortie au restaurant» perde sa signification originelle. Une nouvelle génération de consommateurs et la désagrégation des familles favorisent la prolifération de toute une gamme de restaurants où se tissent des nouveaux rapports au temps et à la société. Ces photogrammes évoquent le déroulement et la symbolique d'une journée au restaurant.

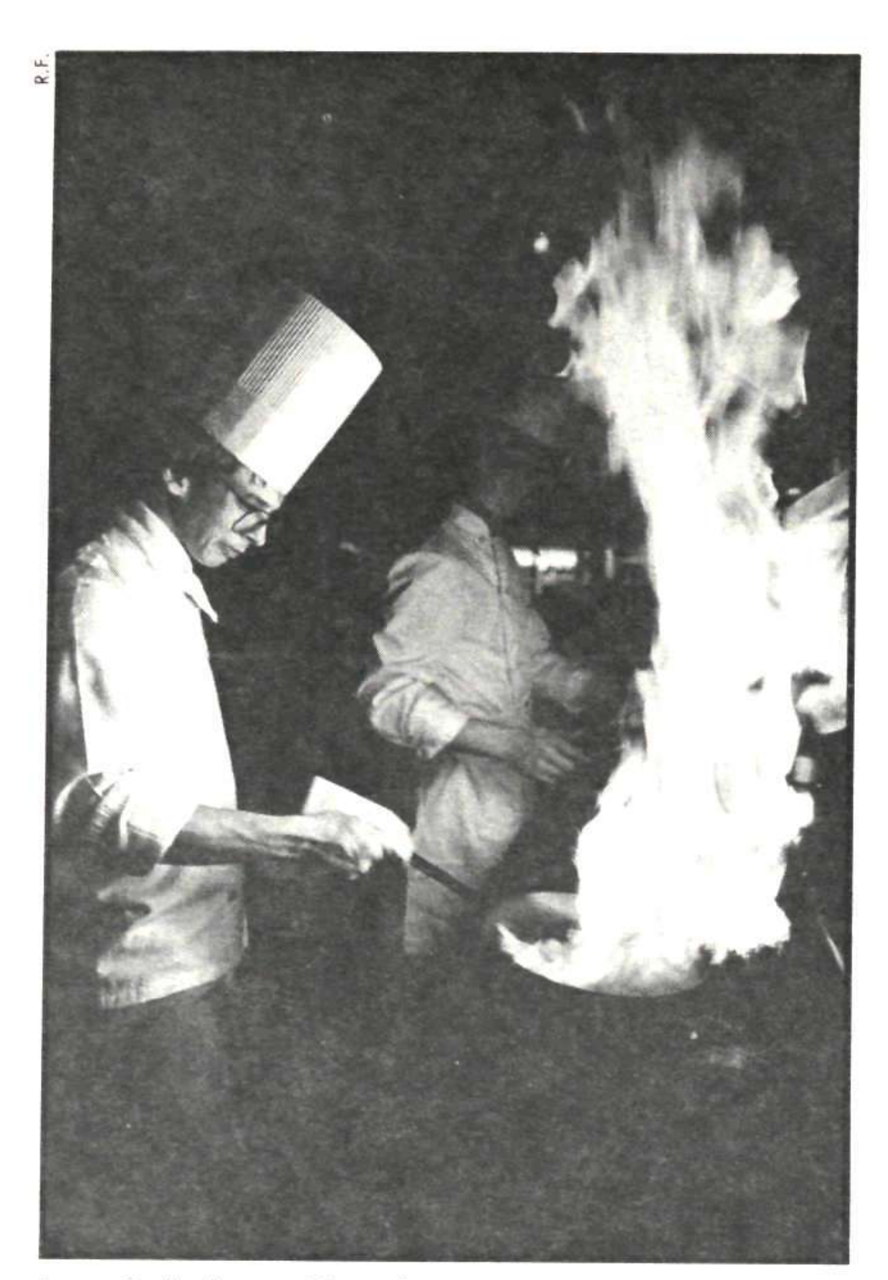
R.F.



L'attente dans la lumière

J.F.L.

R.F.


La nuit de feu qui transforme.

J.F.L.



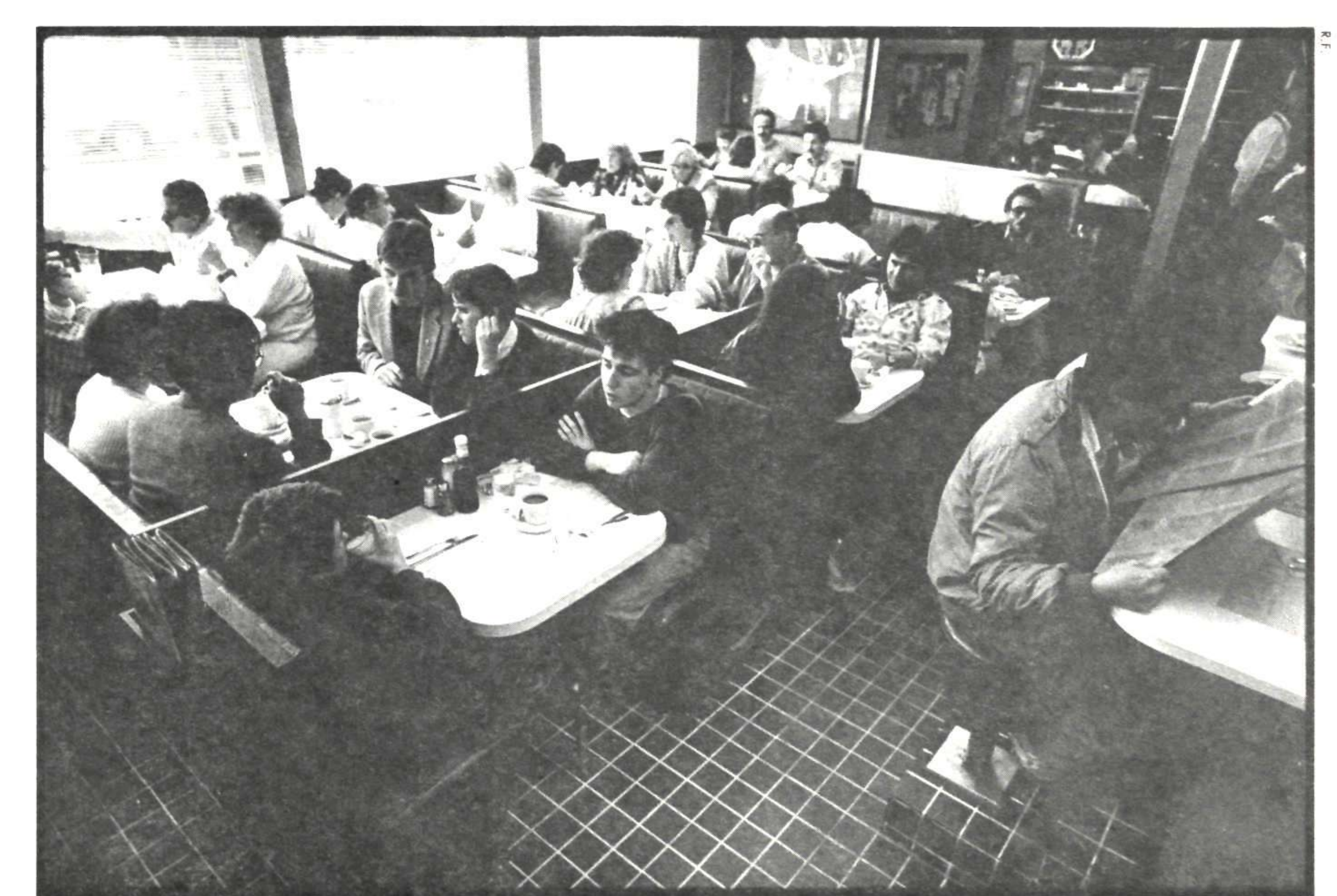
J.F.L.


Le plein, le vide

R.F.


Waiter!

R.F.



J.F.L.





J.F.L.

Le plaisir d'être dans son assiette

L'année dernière à Marienbad



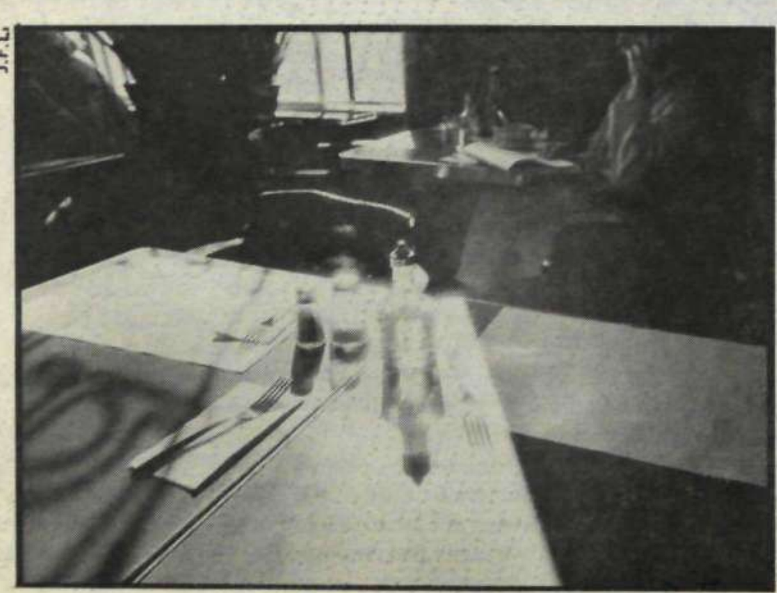
J.F.L.



R.F.



R.F.



J.F.L.

Photos: Robert, Fréchette,
Jean-François Leblanc

Textes: Shulim Brochstein, Jacques Orlandini.

Restaurants: Le café Cherrier, La Paryse, Prego, La Pizzaiolle, Ben's, le restaurant Eaton's, Beauty's, La sandwicherie, Le Café Royal.

MÉTAMORPHOSES DE LA CUISINE-MÈRE



PHOTO: ROBERT FRÉCHETTE

FULVIO CACCIA

DURANT LE PROCESSUS D'IMMIGRATION ET D'INTÉGRATION DES ITALIENS, LA CUISINE MYTHIQUE DE LA MÈRE A ÉCHAPPÉ SUCCESSIVEMENT AUX FEMMES, AUX HOMMES À L'ETHNIE POUR FINALEMENT ÊTRE INTERPRÉTÉE PAR LE SYSTÈME DE PRODUCTION LUI-MÊME. UNE ANALYSE DE LA DÉGÉNÉRESCENCE DU MYTHE CULINAIRE ET DE SON SALUT PAR LA CULTURE.

«La cuisine italienne peut-être considérée, et cela pour tous les pays latins d'Europe, comme une véritable cuisine mère»
Larousse gastronomique

IL m'est difficile de parler de cuisine italienne à Montréal sans évoquer la marquise bleue et rouge du restaurant *Bellavista* que j'ai vue, pour la première, s'élancer dans la plaine monotone un jour de septembre 1959. J'avais sept ans; ma famille et moi venions tout juste d'arriver. Ce restaurant au fronton aquilin, perdu parmi les vinaigriers écarlates, allait devenir le lieu le plus important dans ma vie. J'y vécus en effet mes premières années de formation. C'est là , sous l'égide de l'oncle Michel, propriétaire du dit lieu — que j'ai découvert la société québécoise. Entre les *suppli al telefono* et les *pollo alla diavola*, je voyais défiler des cortèges de jeunes mariés, des théories d'invités endimanchés: professionnels en ascension, professeurs, fonctionnaires, familles de cultivateurs mariant leurs filles... Rien de tel que ces moments privilégiés pour apprendre à lire une société. La fête est une représentation. Un potlasch. J'étais aux premières loges. D'autant plus que je pouvais assister à deux spectacles différents à la fois: l'italien et le québécois. Car la clientèle comptait aussi, bien sûr, bon nombre de compatriotes dont les réceptions coïncidaient avec les invités d'ici. Ma préférence allait d'emblée aux mœurs alimentaires québécoises plus frugales et expéditives. Quant à mes compatriotes, ils avaient l'art de prolonger la soirée jusqu'à des heures indues, l'entrelardant d'un *spuntino* ou deux, quelques heures seulement après s'être empiffré. Ce déferlement de viandes, de gâteaux, de charcuterie me laissait de glace. Je trouvais anachronique cette ostentation où s'emmêlaient les rites paysans au mirage d'une amérique enfin soumise et consommée. Et puis le temps passa. Le restaurant fut vendu. La famille se dispersa. Encore maintenant je pense à ce restaurant perdu dans la campagne lavalloise comme l'exception qui confirme cette règle simple et pourtant incontournable: les restaurants italiens se trouvent dans le quartier italien. Mieux, ils le balisent, le ceinturent comme autant de sas d'oxygène délimitant l'entrée dans l'atmosphère italienne.

En effet plus que l'épicerie, le bar, la boulangerie, le restaurant est le dépositaire de cette italianité perdue dont on s'emploiera à reconstituer l'atmosphère. Le délire ornemental de certains établissements y trouve là son explication. L'ethnicité devient catégorie esthétique à l'aune de laquelle on mesure la nostalgie, le manque. Or comment combler ce manque sinon en mangeant un plat régional abondant. On assimile ainsi les vertus régénératrices de l'aliment à la mémoire originelle. «La mamma» n'est pas loin.

La cuisine de la grande Mère

La cuisine italienne en est d'abord une familiale. C'est une cuisine paysanne et abondante. Elle est servie sans prétention dans un décor dépareillé qui rappelle celui des *trattorias* des quartiers populaires italiens. Sa carte énumère souvent un «spécial» pour chaque jour de la semaine accompagné de l'inévitable *minestrone* ou de la fameuse *pasta e fagioli*. Elle prend avantage des produits locaux à sa disposition et s'accomode joyeusement des entorses faites à la tradition. Car elle est tradition. En elle, par elle tout devient récupérable, transformable pour peu que cela sustente bien ceux dont elle a la charge. Inutile qu'elle brandisse les signes distincts de son origine régionale. Ce discours de «l'authentique», du «vrai», du «naturel» elle le laissera plus tard aux hommes. Car cette cuisine est une cuisine de femmes. Pas étonnant de les retrouver souvent derrière les fourneaux de ce genre d'établissement. Utilitaire et désintéressée, elle conserve le réflexe atavique des pénuries et des famines ancestrales. Son abondance, sa prodigalité y trouve là ses origines. C'est la cuisine du don, la cuisine de Gaia, la déesse-mère.

Géographiquement elle est au centre. «la nourriture mystique découle du centre aussi bien que la nourriture biologique du sang maternel.» nous rappelle le dictionnaire des symboles. Elle se retrouve principalement au cœur des vieux quartiers italiens. Son rayonnement épouse l'évolution du premier foyer d'implantation immigrante. À mesure que la communauté initiale se disperse dans la ville, elle décline sans toutefois mourir. Car son souvenir continuera de hanter les hommes qui, maintenant, l'ont prise en charge et se sont fait un défi de l'interpréter. Mais ce parcours qui la mènera du centre de la communauté vers l'autre «centre» qui lui est opposé, le centre-ville, ne se fera pas sans heurts.

Ici débute son insertion dans l'histoire. De mythique et historique, elle deviendra nationale et profane. Ses nouveaux attributs la rattachent alors au corpus gastronomique du pays originel qui fut codifié au XIXième siècle par des hommes tel Artusi.

N'étant plus connotée à l'immigration et à sa charge critique, elle peut alors prétendre au statut moins compromettant de «cuisine internationale» et voisiner avec l'«autre cuisine», la française, sur la carte bien garnie des gros restaurants italiens qui commencent à proliférer. Son évolution sera désormais indissociable de celle de la société de consommation.

Nous sommes en 1960. La grande noirceur duplessiste s'estompe dans l'ascension olympienne de l'équipe du tonnerre. Pour le Québec, une ère de prospérité commence dans la foulée de la croissance ininterrompue qui porte les pays capitalistes vers le paradis de l'abondance. Le restaurants italiens vont, eux aussi, se multiplier. De 25 qu'il étaient, ils seront bientôt 170.

Le restaurant multi-fonctionnel

Mais où est l'ancien restaurant familial? Disparu. Envolé. Il a deserté le modeste rez-de-chaussé de la rue St-Laurent pour un local flambant neuf dans la nouvelle périphérie, le nouveau centre. Méconnaissable, agrandi, restauré, il brandit fièrement les blasons de sa réussite: stationnement spacieux, bars rococo, salle de banquets accomodant 300 personnes, que jouxte une salle à manger «typiquement italienne» à l'entrée de laquelle vous accueille une brigade de garçons enrubannés comme des bonbons!

L'époque des grands restaurants multi-fonctionnels commence. Son règne qui devait être éternel durera 20 ans. Une génération. Il en fallut la moitié pour que la mère, fatiguée, vieillie par les tâches domestiques, passe la main à ses fils. Eux ont tout de suite vu le parti lucratif qu'ils pouvaient tirer de leur ethnicité. Le Capital a fait le reste. Et vogue le navire. À partir de là, les divers avatars que connaîtra la restauration italienne (les restaurants de luxe, les pizzerias...) s'inscrivent d'emblée dans la logique de l'économie de marché dit «ethnique».

Or ce marché est en pleine ascension. Les revenus augmentent chez ces immigrants qui ont enfin acheté leur maison. Les mariages aussi, les baptêmes suivent. Chaque fête est une hyperbole pour les invités québécois qui commencent à fréquenter ces agapes. La salle à manger est devenu théâtre. Opéra. Tendue de rouge et de noir, la salle se prête bien aux simulacres de la consommation symbolique et de la séduction. (Il arrive parfois que les serveurs chantent). Sur les murs, au plafond, les signes de l'italianité prolifèrent: fresques de paysages, armoiries médievales, reconstitution d'anciens caveaux. «L'origine s'efface derrière la citation» retorquerait Barthes. En effet plus on s'éloigne de la tradition, plus les signes de cette tradition retournent. Simulés. Différés. Amoindris. La dégénérescence du mythe originel fait sentir ses effets. Le goût des plats s'atténue, s'uniformise. Ils perdent en effet leurs qualités gustativites spécifiques pour se conformer davantage au goût nord-américain où domine le doux, le sucré. Les sauces, naguère parfumées d'épices, se «désarômatisent». Le piment séché, optionnel, le remplace. La standardisation n'épargne pas les pâtes «al dente» qui perdent leur croquant dans le mou, le sur-bouilli. (Il faudra attendre une autre génération pour que cela revienne courant).

Mais cette accultaration n'est pas négative pour autant; elle permet en revanche la diffusion des plats «vedettes»: spaghetti, pizza, lasagna.

Bien qu'apprêtée selon les diktats du goût nord-américain, la fameuse triade demeure toutefois fortement marquée par son italianité. Cela ne sera pas sans conséquences. C'est en effet par ce biais que les Québécois se familiarisent avec la cuisine italienne. En nord-américains, ils apprécient le côté familier et abondant de ces plats vite faits et sans prétention. La cuisine française leur a toujours paru lointaine, snobinarde.

Expo 67

Mais déjà un courant inédit souffle sur cette société en mutation. C'est l'année de l'Expo. Les Québécois s'ouvrent sur l'extérieur, en profitent pour expérimenter de nouveaux plats exotiques. Date importante aussi dans

la petite histoire de la cuisine italienne montréalaise. Un important quarteron de chef cuisiniers italiens débarque sur le sol montréalais attirés par des offres alléchantes que d'habiles restaurateurs leur ont fait miroiter. Formés à l'ancienne, ces chefs vont contribuer à l'essor du réseau des grands restaurants italiens qui atteignent leur apogée durant ces années.

Les pizzerias grecques

Parallèllement, à la frontière du Fast Food et de l'alimentation populaire, les pizzerias commencent à connaître un succès croissant. Ils détrônent le restaurant populaire dont la carte cosmopolite (mets chinois, grecs, français, italiens) et les banquettes de cuirette sont les images de commerce. Axé exclusivement sur les pâtes et les pizzas, ce genre d'établissement n'est plus l'apanage du groupe ethnique d'origine.

Pour la première fois à Montréal, la confection et l'interprétation d'une partie populaire de leur cuisine échappe aux Italiens. C'est au tour des Grecs maintenant de mettre la main à la pâte à pizza, avant de populariser leur propre cuisine. Ils feront tant et si bien qu'ils prenprogressivement les rênes de certains restaurants italiens importants.

La fin du gros restaurant

La fin des années 70 marque le déclin de ces restaurants multi-fonctionnels. La crise économique doublée d'une crise des valeurs ont raison de ces mastadontes conçu pour des époques plus prospères. Qui peut se payer durant ces années d'austerité des repas à 40$, 50$ (dollars d'époque) et vin compris? D'autant plus que les jeunes, influencés par la contestation contre-culturelle, fréquentent peu ces locaux au luxe parvenu trop identifié aux valeurs de leurs parents. Et puis les goûts ont changé. Les nombreux voyages en Europe ont raffiné les palais. Par ailleurs la sortie au restaurant, comme dans tous les pays occidentaux, s'est banalisée. On sort souvent mais on veut manger léger tout en dépensant peu. Conjoncture qui favorise l'avènement des cafés-terrasses (salade, croque-monsieur) et des brochetteries grecques (emportez votre vin). Leur succès est foudroyant. Plusieurs restaurateurs italiens ne s'en remettront pas.

Le fast food italien

Pour contrer les effets de la restauration légère, la cuisine italienne se redéploiera alors selon deux axes diamétralement opposés. Le premier, le plus commercial, se fera par la création de chaînes de Fast Food italien. La technologie des fours micro-ondes, une utilisation nouvelle du surgelé, allié à une gestion et un marketing de pointe, sabrent les prix au minimum. Une combinaison d'une petite pizza et d'un spaghetti est désormais accessible à un prix à peine supérieur au «Big Mac» accompagnés de frites et d'un Coke. Et cela dans un environnement comparable aux grandes chaînes de hamburger. Avantage inouï: le goût est le même à Québec, Montréal ou Rimouski! Standardisation. Production de masse. Vitesse. Intense circulation de signes. Décors interchangeables. C'est le triomphe de la modernité. De l'économie-signe. Moment privilégié où le plat s'abolit dans sa propre représentation, où il se détache de son passé pour devenir simulacre en mouvement, insatiablement consommée par une jeunesse éternelle au sourire éclatant.

Ce nivellement par le bas est le dernier avatar de la dégénerescence du mythe culinaire de la Mère. Il en constitue le pôle inversé, le nadir. Ce type de cuisine italienne échappe maintenant aux hommes comme il avait auparavant échappée aux femmes et à l'ethnie. Libérée de son identité, la cuisine est désormais apte à être interprétée par la logique du système de production lui-même. À la limite, plus besoin d'hommes ni de femmes, sauf pour consommer.

Retour à la cuisine Mère

Parvenu à ce stade d'acculturation, de désethnification, on ne peut que retourner. Mais comment? Et à quoi? À une «nature» de la cuisine originelle qui n'existe plus? L'ère de l'innocence est révolue, nous rappele Scarpetta. Or si cette «nature de la cuisine» est morte, sa référence persiste toutefois dans la mémoire et la culture. C'est précisement par le biais de la mémoire comme force de transgression que se fera l'assomption de la «cuisine mère». Le lien coupé est renoué par la culture évoquant le sacré. Le cycle s'achève. Le fils est désormais prêt à devenir à son tour tradition, à l'interpréter, à la recréer infiniment.

Dans toute cette reconversion au symbolique (comme dans l'autre versant d'ailleurs) les Québécois sont présents et actifs. À leur tour ils interprètent la cuisine italienne, désormais accessible comme héritage universel. Ils le font soit en s'associant à des Italiens; soit individuellement parce qu'ils aiment l'Italie et leurs produits. Leur âge varie de 25 à 40 ans. Ils sont de l'ère de la télévision et des Mass Media. Les voyages leur ont fait découvrir une cuisine italienne souvent bien différente de celle qui est pratiquée ici. Et puis les amitiés, un conjoint, le hasard les poussent à en faire eux-mêmes l'expérience. Cette initiative sera vécue sous deux régimes différents quoique complémentaires: le dyonisiaque et l'apollinnien.

La cuisine dyonisiaque

Le régime dyonisiaque c'est, bien sûr, celui de la grande cuisine régionale italienne. Cette tradition commande le respect fidèle de son exécution. Or comment interpréter une tradition si particularisée lorsqu'on en est pas «héritier direct»? Et bien en devenant apprenti d'un cuisinier formé dans cette culture. S'inscrivant dans l'antique tradition du moyen-âge de maître et du compagnon, cette transmission du savoir-faire vaut bien celle des écoles d'hôtellerie. Les Québécois s'y emploient avec ferveur peu commune. Des restaurants de spécialité régionale du type «Da Marcello» (où certains d'entre eux sont associés) en sont une illustration. On redécouvre ainsi une cuisine abondante et simple mettant en relief les fines herbes et les produits frais du marché.

La cuisine d'Apollon

Le régime apollinien, vous l'aurez peut-être deviné, c'est celui de la «nouvelle cuisine italienne». Avant-garde qui privilégie la légèreté des mets, leur présentation visuelle ainsi que le mariage de saveurs inédites. Ainsi les sauces seront plus aériennes, le spaghetti sera servi «macchiati» i.e. taché d'une sauce, les fines herbes seront également à l'honneur. Cette rénovation de la tradition et du goût se fait par une esthétique du dépouillement, à l'instar de sa cousine française. Cela n'est pas dépourvu d'un effet de mode. Voilà qui peut expliquer l'engouement des restaurants du genre du «Prego» dont l'emplacement, ironie du sort, se trouve rue St-Laurent, là où, quelques années auparavant, tout avait commencé.

Qu'elle soit de type apollinien ou dyonisiaque, cette pratique de la cuisine italienne par des Québécois est exemplaire. Elle constitue le mode où se rédéfinit un rapport nouveau au Temps et à la Latinité. Tel est bien l'enjeu de cette passion pour l'Italie, qui au-delà du goût du bien manger, saisit aujourd'hui tant de Québécois. Car comment comprendre autrement cette vénération à l'égard d'un pays étranger, sinon par un désir profond de délier une fois pour toutes «l'imaginaire de tout rapport de redevance au symbolique»[1]. Or cette redevance au symbolique est bien celle de la défaite, de l'abandon par la mère-patrie. L'Italie permet justement de se confronter à sa propre origine (latinité) pour affirmer son américanité; et cela en faisant l'économie du rapport conflictuel avec la culture-mère: la France□

[1] Michel Morin *L'Amérique du Nord et la culture*, Montréal HMH 1982

Poitrine ou cuisse de poulet au citron

Une poitrine de poulet désossée
2 cuillères de jus de citron
une pincée de thym
sel et poivre
une échalotte

Dans une casserole assez profonde, faites parvenir l'eau à ébullition. Déposer la poitrine désossée dans un sac de plastique qu'on aura arrosée préalablement de jus de citron et de vin blanc semi-doux puis soupoudrer de sel, de poivre et d'échalotte émincé. Fermer le sac et laissez bouillir dans l'eau pendant 4 minutes. Retirer ensuite le poulet et faites le dorer au four à 350 degrés pendant 6 minutes. Servir dans un plat de service accompagné de concombres tranchés et sautés dans l'huile. Servez avec citron.

Vitello alla fenice

2 médaillons
2 figues en boîte
2 cuillères de curaçao
une cuillère à thé d'huile
sel et poivre
un demi-verre de jus de figue
une cuillère de fécule de maïs

Faites sauter le veau dans la poêle après l'avoir assaisonné; le retirer et laisser couler l'huile dans la poêle pour qu'il s'imprègene de jus de la viande; ajouter alors le demi-verre de jus de figues, le curaçao ainsi que la cuillère de fécule de maïs. Porter à ébullition et tourner avec une spatule de bois jusqu'a ce qu'elle soit crémeuse. Garnir les médaillons de figues et napper. Servir avec épinards cuits et patates sautées.

Vincenzo Carlucci


SEI UNA DONNA COMPLESSA E TORTURATA!!


IL MALE É CHE VUOI CHE TUTTI SIAMO AL TUO LIVELLO DI SOFFERENZA!


MA LA SOFFERENZA, CHE CHIEDI A ALTRUI, LA VUOI ALTERA, CIVILIZZATA, ELEGANTE, CINICA!!


IN FIN DEI CONTI VUOI UNA SOFFERENZA..... .... DEGNA DEL TUO RANGO!!
(c) COPYRIGHT VITTORIO, 1986


MADONNA!! SEI VERAMENTE UN UOMO VOLGARE.. VEDO CHE NON POTRAI MAI ESSERE UN PRINCIPE CONSORTE!!

THÉOLOGIE DU BAGEL

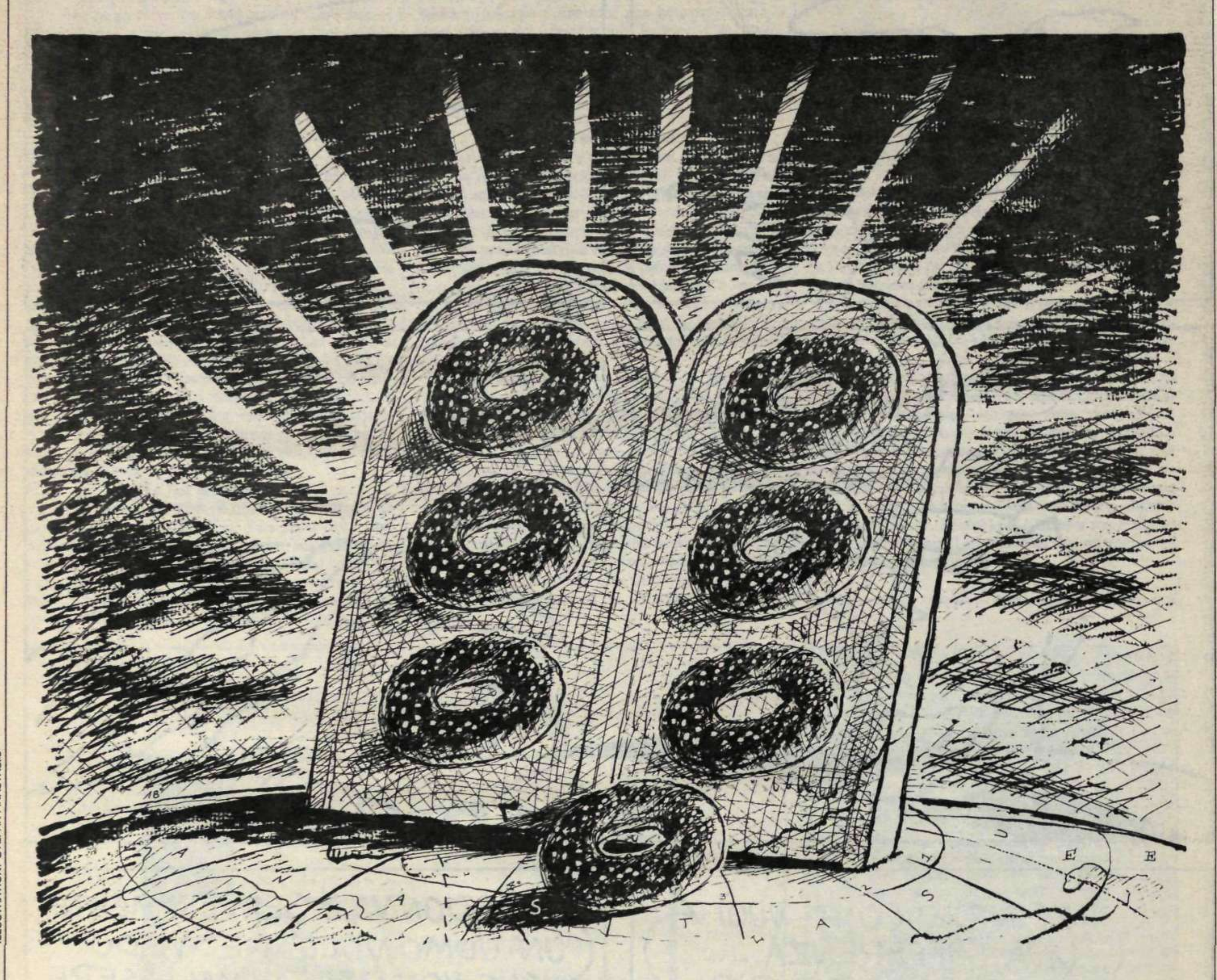


ILLUSTRATION: STÉFAN ANASTASIU

PIERRE ANCTIL

LE BAGEL SYMBOLISE LE DIVIN. IL EN REFLÈTE L'INFINI, N'AYANT NI DÉBUT, NI FIN, NI ENDOS, NI ENVERS.

AVANT d'être le joyau scintillant d'une vaste couronne de mets juifs ashkénazes, exotisme audacieux pour les uns, survivance culturelle tirée d'un lointain passé pour les autres, le *bagel* se rattache d'abord à une conception du divin, et à son image il en reflète l'infinitude, n'ayant ni début ni fin, ni endos ni envers. Entrer dans une factrie de *bagel* c'est aussi un peu entrer dans une *shul*, une maison de prière juive; et au-delà de la poussière de farine et des mains besogneuses, c'est contempler le geste pieux de celui qui, à l'image du *shohet* ou du *sopher*, qui doivent prier avant d'accomplir qui son travail d'abatteur rituel qui de restaurateur des rouleaux de la tora, pétrit une matière à l'image d'une longue tradition spirituelle juive où pas un labeur, pas un moment du quotidien n'échappe au regard de Dieu et de sa loi. Manger le *bagel*, n'est-ce pas prier un peu, n'est-ce pas pénétrer dans le domaine divin et s'élever à sa ressemblance?

Entrons si vous le voulez bien dans la plus connue des factries de bagels à Montréal, la *Maison du Bagel* de la rue St-Viateur. *Chalom aleikhem. Koum arein. Wilstu koifn bagel mit mon? Ein touts oder tsvé. — Nein, nein mein freind, Ikh bin doh nor tsu koukn aroum. A shei-nem dank. Ikh vet zitsen in a vinkl far ein shoh oun observirn, oun nokh dem vet Ikh essen a bagel, an eintsikn bagel, mit mon, a vunderlekh bagel.* C'est le printemps. Sur le plancher tout dernièrement recouvert de tuiles, des cartons maculés de toute l'humidité de l'hiver crissent et gémissent sous les attaques des passants. Dans un coin, occupant toute la place, d'énormes sacs de farine s'empilent à la vue de tous, puis aussi des poches et des poches de graines de sésame. A l'opposé de la pièce, des empilements de papier journal attendent placidement qu'un client réclame un emballage, tandis qu'à côté, des œufs encrétés luisent de bonheur près d'un énorme malaxeur électrique qui monte la garde, la gueule ouverte, des protubérances métalliques sur ses mâchoires. Un aréopage de réfrigérateurs, impassibles, ajoute à la dignité à la scène. L'odeur de la cuisson s'entête à atteindre toutes les narines et immanquablement le regard se tourne vers le four, encastré au fond de la pièce, grand trou béant de suie noire, rugissant de flammes. Au moins deux hommes s'affairent autour de lui, sinon trois les jours d'affluence. Non loin de là, sur une table sommairement construite, un individu coupe de longues bandelettes de pâte à même une masse informe qui semble résister à la pression du couteau. D'un geste rapide de la main droite, le boulanger roule un segment de cette pâte contre sa paume, sur la table, et un objet grossièrement circulaire émerge d'un seul coup de poignet, pour aussitôt rejoindre sur un tas la production d'il y a un instant. Le *bagel* est né. Dans un moment, deux douzaines de ces derniers baigneront à la fois dans un bain d'eau bouillante et mielleuse puis entreront dans le four bien alignés, sur les *shibot*. La cuisson dure quelques minutes à peine, qui semble un éternité aux clients, pendant lesquelles les *bagels* passent d'une extrémité du four à l'autre, en un jeu de chaises musicales ingénieux, jusqu'à être projetés violemment dans une sorte de descente en bois qui les mène à deux pas de la caisse. Le boulanger attelé à la tâche de

cuire bouge sans arrêt devant le four, en un mouvement long et gracieux qui rappelle celui du forgeron attisant son feu à l'aide d'une longue barre incandescente, tandis qu'à ses côtés, ses compagnons roulent et roulent sans cesse de nouvelles pièces et les ébouillantent tout à la suite. Contre le four s'élève une insolite pile de bois sec, souvent des bouts de planche encore décorés de clous tordus. Le mouvement incessant des travailleurs, l'arrivée et le départ des client, les conversations débridées, tout rappelle sur les lieux même le *tohou va bohou* des premières phrases de la Genèse... Pour peu que la file s'allonge et le ton monte, and its Pandemonium City.

D'ailleurs tout dans le voisinage immédiat de la Maison du bagel respire ce parti pris de conformité à la tradition biblique. Juste à côté, vers l'est, vous trouverez une boucherie kachère où l'automne, par exemple, une petite affiche vous avisera en yiddish de l'arrivée des *lulovim* et des *esrogim*, objets rituels indispensables à la célébration de la fête de *Soukot*. Plus loin, sur Jeanne-Mance (of all names) vous remarquerez un édifice modeste avec une magnifique inscription en caractères hébraïques: le *talmud tora* des Hassidim Beltser, une école juive traditionnelle où dès le plus jeune âge les enfants apprennent les bases de la loi mosaïque. Vers l'ouest, sur l'avenue du Parc, un étage au-dessus de la Banque nationale, une petite plaque annonce la présence de l'agence Mazel Tov, où on ne vous vendra pas de billets si vous tenez à voyager le samedi... Partout dans les environs se dressent de petites synagogues et des *baté hamidrashim*, et sur bien des portes, à droite du cadre, on remarque obliquement disposé un petit écrin cylindrique portant caractères hébraïques, la *mézouza*, qui contient les deux premiers paragraphes d'une célèbre prière juive: le *chema*. Achetez vos *bagels* viatoriens le vendredi soir, en contravention bien sûr aux règles élémentaires du judaïsme, et vous pourrez aussi vous mêler sur les trottoirs aux gens qui peuplent toutes ces demeures juives et tous ces lieux de culte mosaïque. Au coucher du soleil de *erev chabat*, les Hassidim déambulent en effet paisiblement dans le quartier, d'un côté comme de l'autre de l'avenue du Parc, les hommes et les garçons ensemble, bien visibles grâce à leur habillement caractéristique, les femmes et les filles de leur côté, silencieuses et attentives comme les premiers. Vos *bagels* dans les bras vous pourrez alors vous sentir un moment en communion avec tous ces gens et avec la sagesse millénaire du judaïsme, avant d'en violer une nouvelle fois les préceptes en mettant en marche le moteur de votre voiture, et en filant à vive allure dans les rues de la ville...

L'idée de la divinité des aliments, de leur nécessaire conformité dans le contenu et parfois même dans la forme aux exigences de la loi mosaïque est si profondément ancrée dans le judaïsme, qu'un des grand codificateurs de cette tradition, le rabbin Caro (1488-1575) donna à son ouvrage justement célèbre le titre de *Choulkhan Aroukh*, c'est-à-dire en français «la table bien droite» ou «table dressée». Il fallait en effet que, tout comme lors d'un grand banquet, les convives aperçoivent d'un coup d'œil sur une seule table toute la richesse et la diversité des mets qui vont leur être offerts sur l'heure, que la loi de Moïse s'étale aux yeux de tous dans toute sa splendeur et sa complexité, en un divin repas. L'analogie est donc omniprésente entre celui qui au cours de sa vie choisit les bonnes actions et accomplit la plénitude de la loi, et celui qui attablé préfère les nourritures permises (kachères) et délaisse les impures ou impropres (treifes). Le juste s'en tiendra donc dans sa vie quotidienne aux aliments permis, jugés dignes par la divinité, signe extérieur éclatant de sa loyauté à la loi mosaïque dans les domaines plus intangibles et intimes de la prière, de la morale, du respect du *chabat* et calendrier religieux en général.

Le symbolisme des nourritures s'étend dans le judaïsme bien au-delà du *bagel*. *Pesah*, la pâque juive ou fête des azymes, s'articule autour d'une cérémonie domestique qui porte le nom de *seder*, et qui demeure très riche en significations de cet ordre. Le *matsa* ou pain azyme consommé à cette occasion rappelle ainsi l'urgence pour les Juifs de quitter au moment désigné l'Égypte pharaonique, au point qu'ils ne purent attendre que le levain fasse son œuvre dans la pâte. Dans l'assiette cérémonielle de *pesah*, un peu de viande sur un os grillé (*zeroa*) suggère à souhait l'agneau pascal, et les herbes amères (*maror*) la douleur de l'esclavage égyptien. L'*haroset* ou mélange de fruits et d'épices, fait songer par sa couleur et sa consistance au mortier préparé par les Hébreux lors des grands travaux pharaoniques, mais par son goût sucré et agréable, à la douceur de la libération divine. Enfin un œuf (*betsa*), aliment des personnes en deuil, est là pour rappeler aux convives lors du *séder* que, même à travers les réjouissances, persiste le souvenir douloureux de la destruction du temple de Jérusalem il y a près de 2 000 ans. Pendant les huit jours que dure la pâque, aucun levain n'entre dans la maison ni n'est consommé sous quelque forme que ce soit dans les familles. Une vaisselle et une coutellerie spécifique sont d'ailleurs utilisés au cours de cette semaine primordiale, afin d'éviter tout risque de souillure.





Les lois alimentaires s'étendent dans le judaïsme à bien d'autres aspects, comme la nécessité de séparer en toutes circonstances, surtout à l'intérieur d'un même repas, la viande et la laitage. Un pratiquant peut de plus consommer de tout animal qui a le pied cornu, divisé en deux ongles et qui rumine, mais s'abstenir de tous les autres. Sont également défendus les mollusques, les bêtes non abattues rituellement et l'usage de sang animal dans la cuisson. Toutes ces prescriptions et interdictions demeurent solidement étayées par des textes tirés des écritures saintes ou de leurs commentaires, et renvoyant donc à la plus haute antiquité des premiers rapports de l'homme avec la divinité révélée. Le menu quotidien du pratiquant lui est donc en quelque sorte dicté depuis le cœur même de sa tradition religieuse et rien dans ce domaine n'est laissé au hasard, de peur qu'une négligence ou une distraction ne vienne invalider les meilleures des intentions. Voilà pourquoi, en plus du *bagel* d'usage courant aujourd'hui, toute nourriture consommée selon les préceptes de la loi juive est soumise à un contrôle rabbinique sévère, qui assure l'intégral respect des règles. Tout le monde peut ainsi avoir accès à cette garantie «légaliste» en vérifiant bien que le sigle «MK» (Montréal kosher) ou «COR» (Congregation of Orthodox Rabbis — Toronto) figure sur un produit acheté. Le sigle «U» ou l'appellation «Parve» signifient par contre que ni lait ni viande ne sont entrés dans la fabrication d'un produit donné, et qu'il peut donc être consommé ou entreposé indifféremment avec l'une ou l'autre famille de substances alimentaires. Ces jours-ci apparaissent aussi sur le marché toute une gamme de produit portant le label «Kosher Lépesah», signifiant qu'aucun levain n'est entré dans la préparation d'un aliment et que donc on peut l'absorber au moment de la très importante semaine de la pâque juive. Que vous le croyiez ou non, vous consommez sans doute déjà depuis fort longtemps de ces aliments tels que jugés kachères par les autorités rabbiniques compétentes, puisqu'une bonne part des produits et sous-produits du lait, des fruits et des légumes en boîte disponibles partout sur le marché portent la marque MK ou COR.



Et pourquoi donc, au sein du judaïsme et de beaucoup d'autres traditions très anciennes, maintenir de si strictes règles de consommation alimentaire qui ne rappellent en rien la frivolité et les caprices de modes gastronomiques occidentales fondées sur de tout autres critères. Pour conserver une meilleure santé? Peut-être bien, mais surtout parce que le respect de la divine personne le demande. Aucune espèce d'explication ou forme de rationalité ne saurait en effet se substituer à cette prémisse de l'existence avant toute chose de la divinité. Voilà pourquoi même le *Manuel d'instruction religieuse israélite*, rédigé il y a plusieurs années par le grand rabbin de France A. Deutsch, ne trouvait rien d'autre à dire à ce sujet que ceci: «Les motifs de ces lois échappent à notre compréhension. Peut-être leur transgression équivaut-elle à un défi lancé à Dieu le Créateur, renferme-t-elle comme une prétention de la part des humains de perfectionner, sinon de corriger l'œuvre de la création.»

Émanation de la *kacherout*, de la *halakha* et des *mitsvot* tout à la fois, le *bagel* est entré dans les habitudes alimentaires de bien des familles non-juives. Véritable encapsulation de l'idée que le judaïsme se fait de Dieu, il a séduit le palais de bien des *goyim* par ses seules qualités gastronomiques. À New York et dans certains quartiers de Montréal, on peut se le procurer enrobé ou pétri de plus d'une dizaine de saveurs et d'épices, du carvi jusqu'au blé entier en passant par les hachures d'oignons grillés et le goût du *pumpernickel*. Coupé sur le sens de la longueur, rehaussé de fromage à la crème et de minces tranches du saumon fumé, le *bagel* devient une véritable merveille. En toute circonstance et sous toutes ses formes, il demeure toutefois un rappel de la piété de ses créateurs, modestes gens en toute chose, drapés d'anonymat, qui apprirent à le cuire dans de simples et obscures boulangeries d'Europe de l'Est, où les fours s'allumaient au rythme du calendrier juif. —*Oun itst vestu in sof nemen a bagel, nor a bagel. Avade itst avade, git mir a bagel, nor ein bagel, oun far mein mishpohe a gantsen touts mit schvartsen mon. Dein bagel zeinen di besser in der chtot, mein freind, di besser. Chabat shalom, Viateur hakodesh.* □

COSMOPOLITANISM AND ETHNICITY

A VIEW FROM THE KITCHEN



ILLUSTRATION: PHILIPPE BROCHARD

In our modern urban civilization the proliferation of multiethnic culinary traditions is usually seen as the hallmark of cosmopolitanism. Indeed, many are those for whom today cosmopolitanism amounts to appreciating meals coming from God knows where, and even to trying one's hand at preparing them. This cosmopolitanism of the belly may in itself be a step forward in the making of a new urban humanism. After all, history is full of cataclysmic events starting from hungry stomachs and from people translating those unpleasant visceral pains into thoughts and actions. The wish here would be that every time one fills one's stomach with one of those esoteric meals — whether in the privacy of the home or at a restaurant — feelings of cross-cultural appreciation would accompany his or her digestion. The link between food and culture would thus become a mechanism of openness toward the outside world, or at least toward those strange tastes and traditions that go into the making of a foreign meal.

BRUNO RAMIREZ

THE PRACTICE OF CALLING SOMEONE "PEASOUP" OR "MACARONI" IMPLIED MORE THAN SIMPLY THE WISH TO DIFFERENTIATE THE FOREIGNER FROM THE NATIVE

THIS may just be wishful thinking. If, however, it is something actually practised by food lovers, it would certainly be part of a scenario that has evolved very painfully over the years. Ironically, what today is associated with cosmopolitanism, in an earlier epoch was a mean of separation and prejudice. Of all the cultural resources that immigrants brought with them to a new country, eating habits were the ones that proved to be the most resilient. This was so not simply because of preferences in taste, but also because eating habits and choices were intimately linked with the family economy. One ate this or that *also* because it was cheap, easy to store or preserve at home, or because it could be reheated and thus serve for a second or third meal. Even when ritual and symbolic meanings led to the use of particular food items, familial economic considerations were paramount.

Perhaps it is because immigrants' eating habits were so entrenched in tradition and culture that once they became public knowledge they were forced out of the domain of private kitchens and dining tables. In most North American places of immigration, besides language, complexion, and trade, eating habits were a favorite mean to identify a "foreigner", or at least to represent him. And so, associating particular ethnic groups to their eating habits or preferences became an important part of that process — half spontaneous, half rational — which is the making of ethnic stereotypes. The practice of calling someone, for instance, "peasoup" or "macaroni" implied more than simply the wish to differentiate the foreigner from the native; it also implied a negative judgement of the immigrant's eating tastes — a judgement that potentially could be extended to the immigrant's dressing tastes, entertaining tastes, and who knows, maybe also to his sexual tastes. Such types of associations were not just part of the juicy street jargon of city life. They also found their way into the leading medium of the time, the daily press. A reporter for Montreal's well-known daily paper, *La Presse*, provides us with a good illustration. When, in 1905, he went to inspect a dwelling in which were housed several Italian immigrant families, he was truck by the fact that several of the men were standing around the stove, preparing their meal. He was even more struck by what he called "repulsive odors" emanating from the pot. His sense of observation must have led him to check what was being cooked; he couldn't come up with any name to describe the meal, except that it was a yellowish matter that some of the men around kept on stirring (my historical compass tells me that very likely this was *polenta*, a traditional cornflour meal very common in northern Italy); the one conclusion that the reporter drew from this domestic scene was that all the people in that dwelling lives ina "dangerous promiscuity". This incident will probably scandalise my dear friend and countryman Ivan — a fan of *La Presse* and a real eater of *polenta* (that's why we southern Italians call Italians from the North "polentoni"...); but it shows how easily a scene of immigrant daily life, such as the preparation of a communal meal, could be transformed by the external inquirying eye into a source of stereotyping and prejudice.

Luckily for us and for today's practitioners of cosmopolitanism of the belly, most immigrants resisted these forms of prejudice and clung to their eating practices, which probably was the only sphere in their new life from which they drew genuine pleasure and satisfaction. And so they kept on eating what they liked most; they kept socializing around their meals; some of them grew in their backyards what they couldn't find in the market; others set up importing businesses to insure a steady supply of hard-to-find items. Others just had strange ideas and acted on them. When Filomena Monaco decided to do what she had always done in her Molise village — pizzas — but put them on display in her husband's bakery, on St-Zotique St., she was surprised how quickly her pizzas went. She may have exaggerated when she told me that she was the one who had introduced the pizza to Montreal; but hers was one of those small, unthinking decisions that have gone into the making of an ethnic market. As a wife and mother who spent most of her adult life in her kitchen and in her husband's bakery, she *died believing that at least she had made an outstanding* contribution to Montreal's culinary history, and to the consolidation of an ethnic market in this city.

The emergence of ethnic markets of food and food-related services is a process that has not been sufficiently studied by urban and cultural historians perhaps because it requires penetrating into mentalities, business practices, family strategies, and subjective visions of success and of the "good life".

Yet perhaps no other phenomenon or institution has played the role of genuine intercultural force as has the ethnic market. For, on the one hand it served to satisfy the material and cultural needs of an emerging ethnic community; and on the other hand it made it easier for the native population to appreciate food items that had previously been associated with name-callings.

Of course, the advent of mass distribution, advertising, and the large food-store chains helped provide ethnic cuisines with a sort of cultural legitimation; at the same time they probably also had the function of de-ethnicizing many culinary traditions brought over by immigrants.

Both trends have contributed to the massive recomposition in culinary tastes and practices that we have witnessed in the recent past, the most visible sign being the flourishing of 'recipe literature' — a development that I view more as part of the contemporary do-it-yourself syndrome than as a genuine cross-cultural dynamics.

So now that all culinary frontiers seem to have been conquered, and that luckily people are judged less for what they eat than for what they do, the stage is set for cosmopolitanism of the belly. But for those of us who have experienced emigration in one form or another, food and eating continue to be perhaps the most important sphere in which we live out our ethnicity. It is not only that my modest culinary repertoire gives me a sense of self-sufficiency regarding such mundane,daily concerns as nourishing myself; there is also the fact that what I eat and how I eat it are for me mentally inseparable from the people who initiated me into childhood and adulthood. God knows how much I hated some of the things I was forced to eat at home as a child. Yet, ever since I have *had to handle the kitchen* on my own, there has been no greater tribute I have made to my mother than eating meals I learned from her — and enjoying them. And there is no more powerful spiritual communication I establish with her across the Atlantic than when I prepare meals which were part of some special events in our family (Take for instance the 'piscistoccu 'a ghiotta' — a dish that makes people from Messina go wild).

A sense of self-sufficiency and powerful evocations of far-away people and places are some of the reasons why, if it were left up to me, Italian restaurants would go bankrupt. The other reason is that when I add my own repertoire to that of some of my Italian friends, I come up with a menu no restaurant can beat. Paul with his pasta alle vonghole and his baccalà all'anconitana; Ivan, with his polenta à la Joyce and his risotto valtellinese; Franco, with his pasta quattro stagioni and his carne alla pizzaiola; Claudio, with his lapin à la crème and his ragu alla terrone; Gisèle (why not?) with her penne all'arrabbiata and her matriciana.

Food and eating are far from being our common denominator — except perhaps during periods of collective mental depression. Yet, eating meals from our own repertoire is often inseparable from the more cerebral interests and activities that bring us together. It gives a particular tone to our conviviality, one in which odors, humor, language, and desires, seem all to radiate from those steaming plates sitting in front of us.

There may be a lot of chauvinism in the belief that only when you have devoured one of those good Italian meals, do you feel that you have really eaten. But for many of us it is highly reassuring to know that when our thought is getting stale and our ideas are drying out, even a meagre pasta meal will bring us back to that solid ground where mind and body reach their unity, pleasure is up for grabs, and dreams are rated X. □

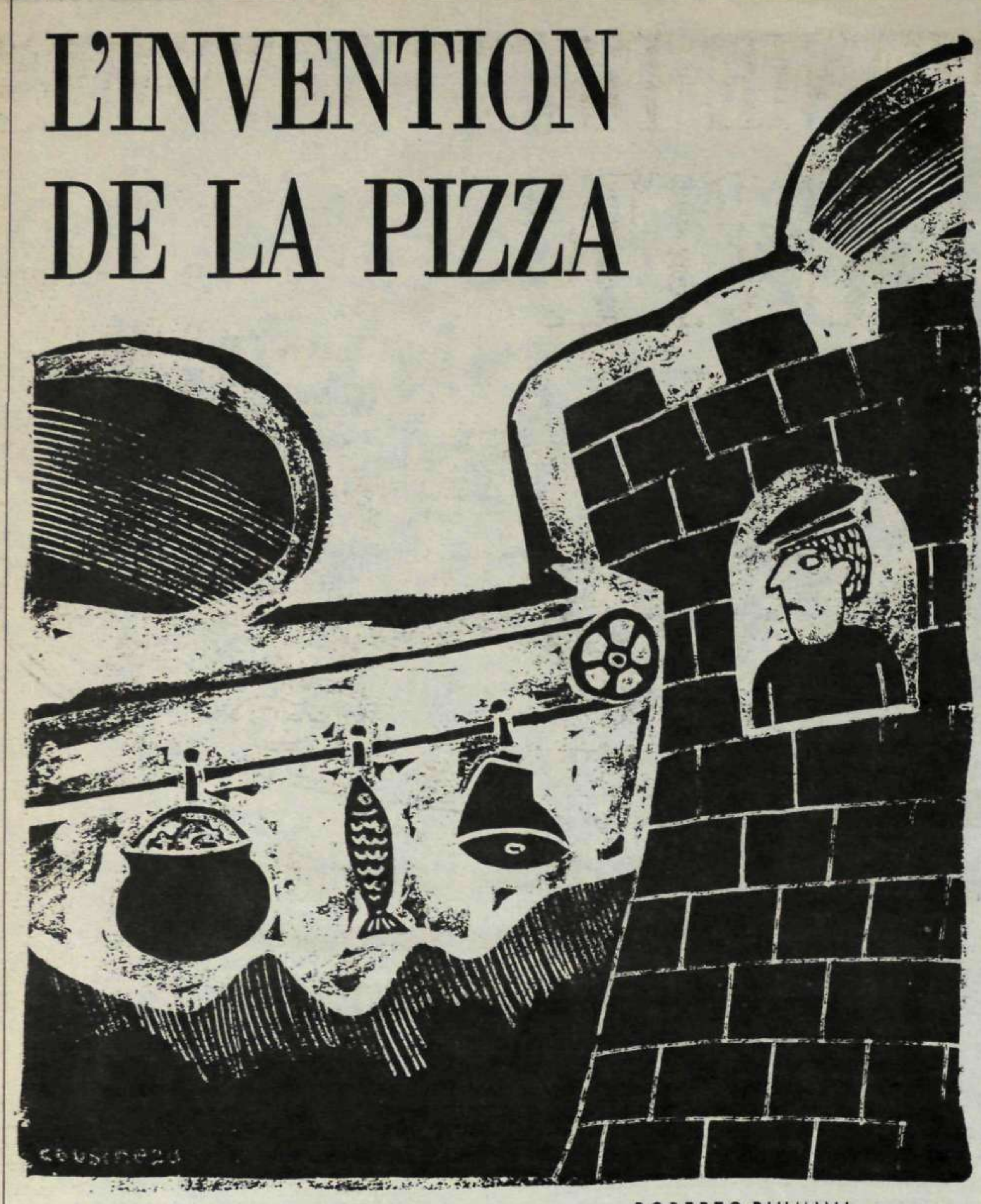
Piscistoccu 'a ghiotta

500 g dry codfish, 500 g peeled tomatoes,
⅓ cup diced celery, ⅓ cup diced onion,
½ cup green olives (pulp only),
2 tablespoon capers, ¾ cup olive oil,
1 tablespoon fresh parsley. No salt, please!

Fry the celery and the onions in olive oil. When onion is golden, add the tomatoes and chop them in the pan. Then, in medium-to-low heat, add the pieces of codfish so that they are immersed in the tomato sauce. Sprinkle with olives, capers, and parsley. Simmer for about 20 minutes with pan covered, and then for another 10 minutes with pan uncovered. Serve two to four persons, depending on degree of hunger and success of the dish.

Crucial note: buy partly desalted codfish. In Italian, Greek and Portuguese foodstores you find it in small ½-to-1 kg packs. Continue desalting by soaking it in cold water for two days (change the water two to three times a day). If you have problems, call me. BR

L'INVENTION DE LA PIZZA



ROBERTO PIUMINI,
TRADUIT DE L'ITALIEN PAR CÉCILE GAGNON

L'INVENTION DE LA PIZZA COMME SI VOUS Y ÉTIEZ!

Au temps des rois Bourbons vivait à Naples un cuisinier exceptionnellement doué qui s'appelait Antoine Ratatouin, mais tout le monde l'appelait Toto Saveur. Il préparait des mets si délicieux qu'on le fit venir à la cour et il devint bientôt, dans la cuisine du palais royal, le personnage le plus respecté. Ses pâtes et ses tartes étaient divines et, quel que soi le genre de plat apprêté, ses réalisations culinaires surpassaient en tout celles des cuisiniers de l'Italie méridionale en entier.

Les rois Bourbons ne cessaient d'inviter à leur table les princes et les nobles étrangers pour leur faire goûter aux ragoûts de Toto Saveur. Autour de ses mets raffinés, les rois réussissaient à négocier avec leurs hôtes des traités et des accords fort avantageux.

Puis, un jour, le duc de Bourgogne, protégé du roi de France et hôte de très grande marque, trouva un cheveu dans la daube de gibier. Toto Saveur avait lui-même tout spécialement préparé ce plat. Les rois, pour sauver leur dignité, jetèrent donc le cuisinier en prison.

La prison de Toto était spacieuse; de plus, elle contenait une huche, des fours et des cuisinières. Elle était aussi garnie d'étagères remplies de casseroles et d'ingrédients de toutes sortes à l'aide desquels Toto continuait de cuisiner pour le roi et pour la cour.

Si la prison était confortable, c'était quand même une prison. Au bout de quelque temps, Toto Saveur eut une grande envie de liberté. Il se mit alors à confectionner une tarte terriblement indigeste, du genre à faire dormir un cheval, mais si savoureuse que nul n'aurait pu refuser d'y goûter. Justement, les prisonniers, tentés par cette extraordinaire pâtisserie, s'écroulèrent au sol à la première bouchée dégustée avec le plus grand plaisir. Toto put ensuite s'échapper sans peine par les ruelles de la ville.

Il resta caché pendant une semaine, cuisinant ici et là, pour la plus grande satisfaction de ses quelques parents et amis chez qui il s'installait. Mais, un jour, l'odeur irrésistible d'un plat de viande retint l'attention d'un marquis de la cour qui passait dans la rue avec ses soldats.

— Cette odeur ne peut venir que d'un mets apprêté par Toto Saveur! pensa-t-il aussitôt.

Et il arriva ce qui devait arriver. Toto fut repris et enfermé dans une autre tour-cuisine, sans gardien qui aurait pu goûter à ses plats et digérer ses préparations truquées.

Pendant la semaine qui avait suivi l'évasion de Toto, la cour avait décidé de se mettre au jeûne et à la pénitence. Elle retrouva naturellement ses habitudes car les mets préparés deux fois par jour par Toto Saveur lui étaient apportés de la tour grâce à un système de cordes et de poulies. Mais Toto se fichait bien des cordes et des poulies: dans sa prison, il se sentait encore plus malheureux qu'avant.

Une nuit, il fit cuire des spaghettis juste à point, tendres et fermes, souples et denses, exactement comme les aiment les gourmets. Puis, il attacha la marmite de spaghettis parfaitement apprêtés à une corde qui pendait du haut de la tour et touchait au sol. Il s'enroula dans la corde et s'enfila dans l'ouverture qui servait à faire passer aux convives les cochons de lait rôtis. Il arriva ainsi jusqu'à l'extérieur et il s'en fut une seconde fois à travers les ruelles de la ville.

Il resta caché pendant deux semaines. Au bout de ce temps, ce fut le parfum d'une fricassée de poivrons qui le trahit. Et il arriva ce qui devait arriver. Toto fut repris et enfermé dans une cuisine souterraine sans gardien ni fenêtre et qui n'avait qu'un seul lien avec l'extérieur: la cheminée. Trop étroite pour pouvoir s'y glisser, cette cheminée était surveillée par un chien de garde. Il était donc impossible de s'y faufiler. Mais Toto Saveur ne voulait pas terminer sa vie dans un trou à cause d'un cheveu! Il décida de demander à être gracié ou à mourir. Il écrivit donc une lettre à la cour ainsi rédigée:

«Je demande à vos Seigneuries de me soumettre à une épreuve. Si je réussis à cuisiner en moins de temps qu'il n'en faut pour cuire un plat de pâtes, un mets qui n'est ni entrée, ni plat principal, ni viande, ni poisson, un plat aux couleurs de terre et de mer, de paix et de guerre, chaud comme l'enfer, parfumé comme le paradis, rond comme l'univers et plus difficile à oublier qu'une offense; si cent nobles de la cour, choisis parmi les plus capricieux, déclarent ce plat meilleur que tout autre, que me soit rendue la liberté. Si je ne réussis pas cette épreuve, je demande que l'on me coupe la tête car je ne peux plus supporter de la laisser moisir dans cette cave comme un fromage.»

Le roi et la cour lurent la lettre et trouvèrent l'enjeu fort divertissant. Ils acceptèrent le défi proposé par Toto.

Le dimanche suivant, on fournit à Toto les ingrédients qu'il demandait et on le laissa travailler. Dix minutes s'écoulèrent. Puis, on présenta au roi, à la reine et aux trois petits princes cinq plats fumants. Les souverains dégustaient avec tant d'appétit qu'ils ne prêtaient même pas attention aux questions insistantes que leur adressaient les courtisans. En moins d'une heure, Toto fit servir cent autres plats fumants et les courtisans se mirent tous à manger.

Toto Saveur sortit de sa cave en s'essuyant les mains sur un torchon:

— Mes Seigneurs, me voici. Dites-moi si je pourrai, à partir d'aujourd'hui, me considérer comme un homme libre ou bien si, d'un seul geste, vous m'enlèverez toute faculté de penser en me coupant la tête?

Tous les convives se mirent à rire et à applaudir. Le roi dit:

— Toto Saveur, tu as tenu ta promesse. Aucun des convives ici présent ne semble insatisfait: au contraire, nous te demandons de préparer, puisque tu es un homme libre, un autre plat semblable pour chacun de nous.

Alors Toto, qui savourait déjà le goût de la liberté et se sentait aussi généreux que Saint Janvier, fit une profonde révérence et courut à la cuisine préparer cent autres pizzas napolitaines. □

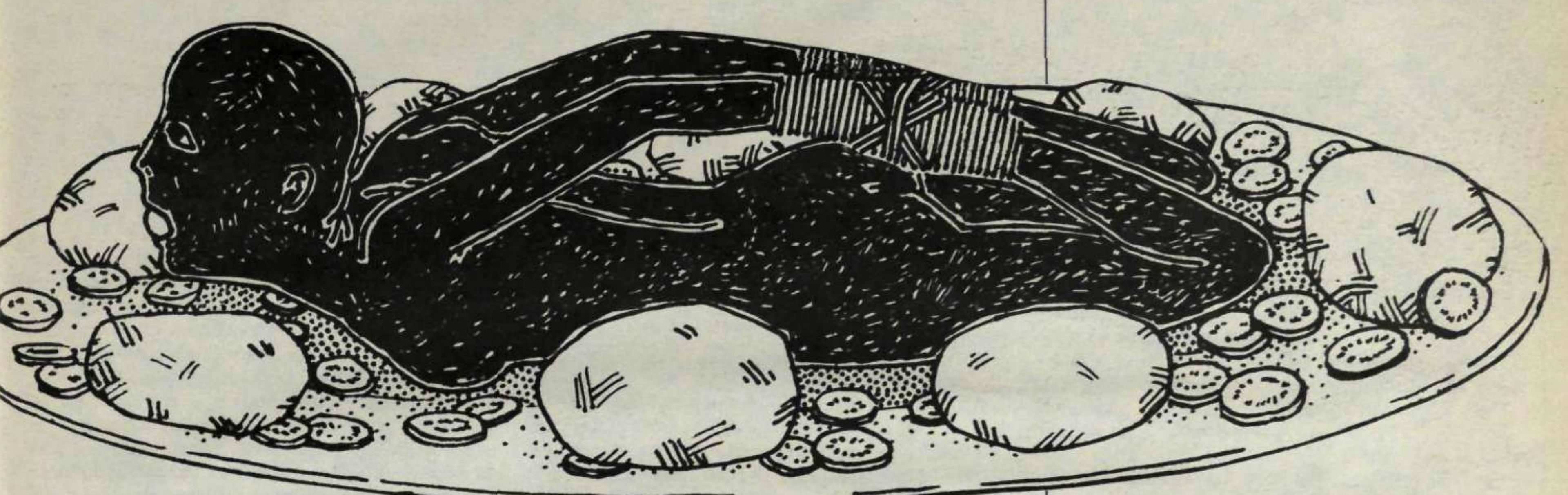
Roberto Piumini est né en 1947. Auteur extrêmement prolifique, il vit et travaille à Milan. Il a publié pour les jeunes des nouvelles, des contes, des romans, des comptines, des pièces de théâtre, des poèmes où l'invention verbale, la fantaisie et l'humour se côtoient. Ce mois-ci, à Montréal, l'un des ateliers du Congrès pédagogique interdisciplinaire du Québec (du 22 au 24 mai) traitera de sa participation à un projet d'écriture poétique et théâtrale mené en 1985 dans une école secondaire du Piémont.



ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

LA CÉRÉMONIE DE BACCHANTE

ILLUSTRATION: STÉPHAN DAIGLE



DANIELLE ZANA

LE PAYS DES ÉPICES. FERMEZ LES YEUX ET IMAGINEZ.

«Il n'y a rien dans l'intellect qui n'ait d'abord passé par les sens.»
Michel Serres ***«Les Cinq Sens»***

LA chair de ce corps jeune et tendre s'offre à son regard. Il semble en attente de quelque chose... Il est soumis, languissant, brûlant du désir de se prêter aux métamorphoses d'une aventure érotique. Telle une grande prêtresse, elle se prépare à accomplir un rituel. L'odeur de la chair et celle des parfums se mêleront dans une symphonie odorante pour créer l'ivresse des sens. Le désir monte enflammé par les multiples détours de son imagination. De ce corps à corps jailliront des extases suscitées par la chair en fusion, défaillante et sublime, sans cesse au bord de l'agonie mais toujours en éruption. Elle et lui s'abandonneront à des délices où la matière en s'embrasant semble se dissoudre pour fusionner dans le Grand Tout. De cette alchimie naîtra un mystère qui laissera à la mémoire des traces divines.

Le couteau s'enfonce délicatement dans la chair. Il glisse sur les parois sans l'ombre d'une déchirure. Les morceaux baigneront tout à l'heure dans le cognac et les épices en compagnie du thym, du romarin et du laurier. Le sacrifice est accompli. Le canard est immolé sur l'autel du plaisir dans le temple culinaire où elle trône, souveraine, un couteau à la main.

«Tu ne tueras pas» disent les Écritures reprises en chœur par les adeptes de la religion végétarienne.

Elle, sa religion est sacrificielle. Elle retrouve le barbare, le primitif qui la relie aux origines.

La cérémonie a commencé tôt ce matin. Elle est allée au marché, ce lieu de rencontres où grouille une faune bigarrée aux accents multiples entrecoupés des cris des marchands. Cette disparité humaine fait écho au chamarré des étalages. Au marché, tout est symbole de mélange. Les senteurs, les couleurs, les formes, celles des légumes et des visages, les sons créent une polyphonie qui investit le regard, l'ouïe, l'odorat et parfois la langue.

Lorsque le monde animal participe au négoce, la fête est à son comble: coqs, poules, lapins vivants dans les cages ou pendus aux crochets des vitrines. Les tripes sont exposées au grand jour. La mort jouxte la vie. Le monde parle, conclut des affaires, donne des conseils, échange des recettes. les couffins se remplissent et débordent de victuailles qui susciteront bientôt des transports. Le marché est une étape primordiale du rituel alimentaire. Il conduit tout droit à la cuisine, véritable foyer du logis où la matière subit des métamorphoses par le travail des doigts en contact permanent avec la terre, l'eau et le feu.

L'imagination galope, se répand dans les mains qui n'en finissent plus de dire leur joie de créer. Là encore, la vie et la mort se répondent: déchets, pourriture, morceaux exquis, carcasses, têtes coupées, boyaux, pépins, racines jonglent sous la lame du couteau dont la mission est de séparer le pur de l'impur.

Les odeurs montent de la marmite, envahissent la fosse nasale qui s'enivre de plaisir. Elles montent aussi de la poubelle qui regorge de détritus. Ce réceptacle de l'impur donne tout son sens à la perfection.

Délire suprême: le placard aux épices. Derrière la vitre, ils ont l'air sages bien rangés dans leurs pots, mais que les couvercles sautent et la tête chavire aussitôt, voyage de continent en continent. Elle descend l'Amazone, gravit le Pain de Sucre, traverse les mers, les déserts peuplés d'oasis, les souks où se mêlent le parfum du musc et du cumin. La cannelle, la girofle. le cardamome et la muscade l'entraînent au pays de Taj Mahâl.l.

Le magicien de cette odyssée odorante: LE NEZ.

Le corps entier participe au voyage. Le corps entier est traversé par le souffle d'Éros pour faire œuvre de création qui culminera au moment divin de la première bouchée.

Plaisir de changer les restes en formes somptueuses. Sensation grisante de faire des tours de magie.

Plaisir de toucher, de dépecer la chair, de la revêtir d'ornements fabuleux que l'imagination trouve ici et là dans la cuisine.

Plaisir de la baigner dans des breuvages célestes avant de l'offrir au bûcher où les sucs, les graisses et les parfums s'entremêleront pour le bonheur des narines et plus tard de la bouche.

Plaisir de laver, vider, couper ce que la nature recèle de trésors pour leur donner forme au sein d'une grande fresque odorante, savoureuse et colorée.

Plaisir de pétrir et repétrir cette matière composée d'éléments épars qu'une opération miraculeuse transforme en un tout.

Plaisir de l'entendre sauter dans la marmite, ronronner, murmurer qu'elle est prête à s'engloutir dans le palais et glisser voluptueusement dans les labyrinthes du corps.

Ivesse du regard, des narines, de la langue. Sensation indicible de plénitude.

Euphorie de ces joies partagées. Ravissement de ces corps alanguis, repus où brille une béatitude.

Lorsqu'ils sont entrés, ces corps avaient quelque chose de raidi. Leurs paroles semblaient retenues.

La grande aventure érotique de la bouche a triomphé de ces crispations. Le verbe et la chair s'entrelacent maintenant dans une fluidité indescriptible.

La magie du repas a su réunir pour quelques heures ce qui était épars. Le plaisir circule. Il est passé par la bouche et se répand dans les tissus jusqu'au cœur qu'il inonde de félicité.

La cérémonie a commencé tôt ce matin. Elle se poursuit tard dans la nuit.

Cette bacchanale des sens laissera sur les lèvres un parfum d'extase. □

Arlequinade de canard en terrine

Un canard désossé (1 kg environ), 500 g de chair à saucisse, 200 g de lard, 300 g de foies de volaille, 2 gros oignons, 4 échalotes françaises, 2 tasses de compote de pommes, 3 oeufs entiers, 1 tasse de crème, 1 tasse de cognac, 1 orange, 1 citron ; herbes : thym, marjolaine, laurier ; épices : noix de muscade, cumin, cannelle, coriandre.

Faire macérer la veille la chair du canard, les foies de volaille dans le cognac, les épices, les herbes et un oignon, les échalottes. Mettre la moitié de l'orange en morceaux avec les viandes, presser l'autre moitié. Presser le jus du citron. Sel, poivre. Faire macérer pendant au moins 24 heures.

Conserver le jus de la marinade obtenue. Passer les viandes au robot en y ajoutant le reste de l'oignon, et le lard coupé en petits morceaux.

Mettre le mélange obtenu dans un grand bol. Incorporer la chair à saucisse, la compote de pommes, les oeufs préalablement battus avec un peu de crème, le reste de la crème, le jus de la marinade en y rajoutant du cognac (à volonté).

Épicer de nouveau (muscade, cumin, etc.) Le foie, ayant une saveur très forte, absorbe le parfum des épices. Il est préférable de goûter la préparation avant de mettre au four pour obtenir le dosage souhaité.

Mettre dans une terrine avec couvercle (une cocotte en fonte fait l'affaire). Faire cuire au bain-marie à four moyen (350°F) pendant environ trois heures. Le temps de cuisson peut varier. Lorsque le pâté fait une croûte plus foncée sur toute la surface, il est prêt.

Servir froid sur un lit de cresson, garni de quartiers d'oranges, de citrons, de pommes.

Le parfum d'un bourgogne rouge ou blanc contribuera merveilleusement à l'extase...

CARNE E MACCARRUNI ASSAI

(MEAT AND MACCARONI: PLENTY OF IT!)

VITO TETI

TRANSLATED BY LUCIA CHAMANADJIAN

«Carnelevari ch'é de li cuntenti,/Di cu'àvi carni e maccarruni assai/...» ('Carnival for joyous people,/For those who have plenty of meat and maccaroni/...'). The Carnival, as the 'incipit' of many folk songs point out, was welcomed with joy and exaltation in Calabria. An invitation to a carefree and happy time, to cauldrons of pork stew, heaps of maccaroni *with sauce and pecorino, wine guzzled* 'a cannate' (two to four litres clay wine jugs), constitute a recurrent and prevailing theme in the widespread Carnival literary tradition present throughout the region. As in other farming and grazing areas of Europe, the Carnival feast marked a turning point in the squalid everyday life of the *peasants: it abolished the period of dietary restrictions for* one of abundance, overindulgence and total lack of restraint.

The texts of the farces, recited and performed in the streets or town squares, which ended with elaborate rituals that lasted over a month, vividly illustrate the gastronomical dreams, fantasies and cravings of the Calabrese people. The 'Emperor Carnival', a 'gluttonous pig', would die from overdrinking and incredibly endless eating sessions.

The puppet, a personification of the Carnival, lay on a long table and exhibited to the public his oversized slit up and butchered belly. From his belly, a masked man in a surgeon's white coat, armed with pliers, scissors and a meat axe, assisted by two buffoon like nurses, who would make the public laugh, would slowly extract an endless string of sausages, loads of meatballs, pieces of lean and fatty meat and would let litres of 'blood-wine' flow to the ground ("'U vinu eni 'u sangu di l'omu", 'Wine is man's *blood', an old proverb reminds us). The ritual death of* the Carnival, which marked a period of rebirth and new life, represented the model of the 'good death', the 'exemplum' of the 'accepted and hoped for death' for throngs of famished peasants prey to the old fear of starving to death, rather frequent in preindustrial societies.

Guided and legitimized in their behaviour by the mythical 'King of meat and fat' and by Saint Martin, patron saint of drinkers, tipplers, buffoons, 'mascherati' (masked people), gluttons with oversized bellies that are ready to burst, the peasants drove themselves and others—even if for a limited amount of time—out of the 'land of hunger'.[1]

The itineraries, stops, places, mythical and historical voyages of the carnival characters traced a reversed 'geography of hunger'; all these elements introduced the peasants to a 'new' and 'different dietary world'. Lard, 'frittuli' (pigskin), 'zzirimínguli' (pork fat), bones with meat, meat, meatballs, sausages, maccaroni, pasta, cheese, eggs, fruit, sweets and wine opened the gates to the 'Land of Plenty' for the peasants, who usually had to eat the same monotonous meals lacking in meat proteins, vitamins and calories. While on the one hand, the huge meals, the endless banquets and the long eating rituals of Carnival, and other festivities (such as Christmas, Easter, the feast *of the patron saint), strengthened and consolidated the* existing social and family ties within the community, on the other hand, they expressed an explicit and radical refusal of the mystifying ideology of frugality, punishment and sobriety formulated throughout the centuries by the dominant classes, reinforced by moralistic sermons and the pauper-like beliefs of the Church.

In the Calabrese traditional society, Lent followed Carnival wich had established the supremacy of the body, laughter, food and brotherhood. During Lent, 'good eating habits' meant fasting or abstinence from meat. To the short period of transgression, a long Lenten period followed, a period of penance and fasting where one only ate lettuce, cabbage, that is, foods that, as the folkloric culture testified (note the contrasts between Carnival-Lent, Lent-Easter and the Lenten rhymes and *riddles), did not provide any 'nourishment', 'strength',* 'vitality' or 'energy', but physical weakness and psychological instability.

The popular literature dealing with the Carnival-Lent period (which reiterated ancient mythical contrasts, renewed the oppositions between Good and Evil, Nature and Antinature, Life and Death), emphatically points out that fasting and frugality were accepted by the lower classes only due to necessity and to avoid worst probems ("O ti mangi 'sa minestra — O ti jette de la finestra", 'Take it or leave it'; "Megghiu pane niguru ca fami nigura", 'It is better to eat black bread than to die.'). As a matter of fact, the Lenten period coincided with the period in which Mother Nature hardly bore any 'fruits', when the farmers, having finished their summer-autumn harvest supplies, were sometimes faced with 'a period of cold and famine' ("Prima Natali no friddu e no fami/-Dopo Natali lu friddu e la fami", 'Before Christmas neither cold nor hunger/After Christmas both cold and hunger.').

The scorned wild green plants, boiled and eaten hardly without any seasonings, were the last source of nourishment before the winter months' deep, black sea of famine. During these winter months, mortality, birth-mortality, child mortality, infectious diseases were at their *highest point (according to official statistics, they were by* far superior to any other Italian region), precisely when the threshold of famine had been crossed and a great number of poor and famished were roaming through the countryside and towns in search of food. Consequently, the human and rural land-scape took on a disturbing and threatening appearance (Saint Joseph's day, which concides with Lent, was a celebration when the search and offering of the food happened in a ritual, controlled and regulated way).

The diet imposed during Lent was surely not representative of the life and eating habits of the lower classes. The 'holy fasting' and 'good manners' had little to do with the 'sacred' and the 'religious' for the poverty stricken, but a lot to do with oppression and constraint. Lent had been baptised 'old ugly hag', 'skinny as a rake', 'toothless old rake', 'crooked beanpole', 'mean hag', 'nettle-eater', 'herb thief'. Lent, portrayed as an old woman, was the leading figure of satire, irony and contempt in the folkloric literature. The prohibition of food, barely alleviated by the mystifying ideology of the dominant class, hardly erased from the people's mind the vision of a 'free and prosperous world', or their desire for change and better times. The values and the behaviour during Carnival consolidated the myth of the 'Land of *Plenty' and negated etichette and the official dietary* norms.

Beginning in the fifties, due to a succession of historical and social events that affected Italian society in general, the Calabrese society undergoes deep, violent and irreversible transformations. Farmers, day laborers, artesans and small landowners of Calabria manage to materialize their old dietary dreams in 'another geographical space', in a land that is no longer mythical, imaginary and marvelous, but real. After much suffering, America in particular becomes the land of plenty, an everlasting Carnival. The emigrants in Canada, the United States and Australia manifest evident signs of their definite cut from the land of hunger through food related rituals, the interior structure of their house, backyards cultivated as their hometown gardens, huge freezers, cellars and cupboards overflowing with food.[2]

Once the Carnival has taken place, death is decreed without any hope of a rebirth of the old customs or the secular traditions. What once were rich rituals of Carnival — still felt and widespread at the end of the fifties —*are today only weak signs, dissolved elements, recol*lections of the elderly in Calabria. The critical proposals are made less to recuperate a part of their past than to regret their present. Reestablishing the old Carnival seems to be only a pretext to remind them of the unattainable, mystifying, touristic side of the cultural event.

Nevertheless, the culinary models of carnival, although lacking its original sacred value and relation to the ancient myths, are — unlike before — alive and widespread. The gastronomical traditions are not kept alive artificially, nor do they follow a nostalgic trend or idealize the good old times, but they play an important role in the culture, ideology and dietary habits of the Calabrese people.

Cu' si marita sta cuntentu 'nu jornu — Cu ammazza 'u porcu sta cuntentu 'n annu", ('He who marries is happy a day — He who kills a pig is happy a year.'). or "Amaru cu' lu porcu no' s'ammazza — A li trave soe non 'mpica sazizzi", ('Unhappy is he who does not kill the pig — For he will have no sausages to hang'). These are among two of a long list of proverbs that, along with chants and tales, underline the economic and cultural importance of the pig in the regional population. The pig, once 'nume indigete' of the "life and diet of the inhabitants of this land"[3], no longer assures the peoples's 'hap*piness'. The pig's lean and fatty meats no longer suffice,* nor do they compensate for the people's animal protein requirements. Despite this, the 'sacred animal' (the Carnival period started on January 17th, the day of 'Santantuonio di lu puorcu', 'Saint Anthony of the pig'), is still regarded as a privileged object of desire and as one of the pleasures of the table. This animal is fundamental to the Calabrese economy and gastronomy.

From December to March, more precisely, during the Christmas and Carnival festivities, Saturdays or Sundays, the unmistakable high-pitched cries of pigs are heard throughout the countryside. Pig-rearing and the killing of pigs in the homes is common among the peasants, day laborers, small landowners and other categories of laborers who work in the fields, in the agricultural production and stock raising. The pig is fattened with scraps, crops, bran and, when it weighs at least 100 kilos, experts slaughter it. The killing of the pig and the preservation of the meats are an occassion to meet, socialize and to celebrate.

The families that, for various reasons (cultural or practical, such as lacking the space or time to rear pigs seeing that pig-rearing involves a great deal of work and money), do not rear pigs, buy in the local butcher shops or in bigger urban centers the meat and intestines used for *the preparation of salami.The meats must come from a* pig reared in the area with natural products, thus granteeing the old-fashioned flavor. The local people have a very delicate palate, they can immediately distinguish between 'good meats' and the meats of animals reared with artificial products. The reason behind the 'natural' product is not a mere invention of the food industry, but also a manifestation of the people's tastes, often based on the idealization of a food quality as in the 'good old times', which never really existed.

Up and until the mid-seventies, all the pig's parts were kept and used (the lean and fatty meats, the bones

and the entrails). Today only the lean meats are kept and used. The salami meats (sausages, sopressate, capicollo) are prepared and preserved by the women of the household or friends of the family. The preservation of the meats demand patience, skill and hard work that only intimate friends are willing to give. The preservation process is a festive, exceptional, risky (all the salami could rot) and highly sacred moment.

The salami were once aged in lard, cereals (grains, wheat, oats), in ashes, 'dried', or in oil. Today they are hung in ventilated and hot attics (often to accelerate the aging process the fumes and heat of a brazier or a wood-burning stove are used), and then placed in an oil-filled clay recipient. Foreigners, tourists, people who don't make them buy the salami. The price is rather steep (up to 30$ per Kilo). Many families who live on farming, on pensions or on savings sent by relatives who have emigrated, increse their earnings with the salami production.

The sopressata is an excellent and sought-after delicacy. Regarded as a 'rich' and 'refined' food that 'impresses the guest', the sopressata is removed from the oil and served at religious feasts, family celebrations, to guests or to relatives that come to visit from overseas at Christmas or in the summer. The task of sanctifying the mythical and actual existing bond between the emigrants and the native community has been assigned to the sopressata, more than to any other food. The emigrants return not only to their native land, but also to its cuisine. The mythical reconciliation with the 'abandoned homeland' seems to take the forms of an excessive and endless intake of sopressata, it being a tasty traditional food. It is hardly unusual then that the Calabrese who live abroad, even in very cold or warm countries where the climate is not suited to the preservation of sausages, attempt in every way to produce the same hometown salami. The success of the operation is experienced as a sign of a still existing bond to the native community.

In Calabria there are many different kinds of sopressate: red and lean, red-white with lean and fatty meat, with pieces of handcut or ground meat, spiced or unspiced, with hot pepper or fennel (the preparation varies from town to town, according to the customs, climate and altitude). The sopressata decorates, embellishes and gives character to the 'table'. No matter when it makes its appearance, before, during or after the meal, the sopressata is always welcomed with pleasing comments and an underlying word: 'Finalmente!'

«La mangiari senza 'mbivari é comu lu nivulatu senza chiovari», ('Eating without drinking is like a cloudy day without rain'): a well-know Calabrese proverb points out. We can safely say that even if the table is rich and abundant, without the sopressata it is incomplete and unenchanting. The sopressata consolidates the bond between the 'land of origin' and 'land of migration'. The soprassata assures a continuity between the traditional cuisine and the new gastronomy, old and new desires, old cravings and new eating habits.

The Carnival days (especially those from Shrove Thursday to Shrove Tuesday) are again dedicated to abundance, to carnival pleasures, to the exchange of food, to visiting and to inviting people. The fresh sausages are either roasted on a wood-burning fire, cooked under the burning ashes of coal, stewed, fried or roasted in the oven. Homemade pasta, rigatoni, maccaroni are served with pork meat sauce. Pasta, cheese, stews, meat, meatballs make a colourful, aromatic and tasty mixture. The meatballs made with pork meat, cheese, eggs, parsley and garlic, either stewed of fried, play an important role during the long hearty meals, when, sooner or later and in no particular order, black and green olives appear, along with pickled vegetables, mushrooms kept in oil, vegetables, different kinds of lettuce, nuts and hazelnuts, apples, oranges, mandarins and finally, sweets made especially for the Carnival ('nacatole': flour paste, eggs, sugar, some orange peel, amalgamated and fried in oil; 'pignolata': a baked dessert with flour, eggs and honey; dried figs filled with honey, nuts and hazelnuts).

The consumption of homemade wine, made with grapes coming from various parts of Calabria, Puglia and Sicily, is high and widespread. The production of homemade wine is also a new cultural phenomenon and economically important. Now, those who once only dreamed of drinking to their heart's content, can actually do so.

The tables thus decorated reflect new ways of being together and conviviality. In many towns dressed up characters roam in search of food that they will eventually share. They are the last protagonists of rites related to the myth of the Eternal Return, to the rapport between the dead and the living, to the dialectics between life and death, to the rebirth of men and the seasons. At the same time, these characters express the people's need of seeing themselves in a disintegrated and isolated world, destroyed by emigration.

The eating behaviours typical of the Carnival do not stop with the end of the Carnival, with Shrove Tuesday. Lent is no longer a period of fasting and abstinence. It is no longer necessary to wait for Easter to start eating meat, eggs, cheese, milk and sweets again. The once scorned wild green plants became, in a non-imposed diet, a desired and rare dish, an active bond with tradition. The wild green plants now represent an exceptional, tasty and festive food. A complete change in meaning and taste takes place, comparable to the one cornbread had undergone. Once a daily bread, regarded as being sour and distasteful, now the 'yellow bread' is an appreciated food eaten as a dessert.

Today's food choices are a reflection of past unsatisfied desires. The choice is also made in opposition to the privations or food excesses once imposed by the dominant classes or 'forces above'. A food consciousness is affirmed when a choice is possible, when constriction and mystification are no longer in the picture.

Even if in many towns attempts have been made to reestablish the old Carnival, the figure of Lent is completely unknown. The younger generations have no recollection of the 'old hag'. From a dietary point of view, Lent is a 'prolongation' of Carnival. The traditional opposition is over, the mythical and historic contrast between Carnival and Lent has no reason to be when one of the two opposing elements has disappeared.

Hunger, contrasted to abundance, no longer exists; fasting, set against enormous meals consumed during a specific and limited amount of time, isn't practised. The 'Emperor Carnival' has triumphed, he dominates undisputedly. But his victory is also his death. His actual affirmation, not mythical nor ritual, means the impossibility of a rebirth.

If, on the one hand, the explicit, political language has eroded the old expressive forms based on the metaphor, allegory and double meaning thus decreeing the death of the popular traditional theatre[4], on the other hand, good rich foods consumed daily have destroyed the old food metaphors, they have deprived the endless food eulogies of 'meaning', they have destroyed the dreams of famished generations.

The new cuisine, being an affirmation of old aspirations, the materialization of once dreamt foods, has destroyed the old cuisine based on 'hunger'. The new cuisine, being also an affirmation of traditional cuisine, is the realization of the food desires craved for in the past.

"Con pasta Barilla é sempre domenica", ('With pasta Barilla it's always Sunday'): the well-known advertising slogan reveals that eating well no longer characterizes a festive event. Sunday meals, for example, are not any different from weekly meals.

The Carnival period has destroyed, overturned and prolonged itself into the Lenten period. Carnival is no longer an exceptional event, its old nature has been annulled, its traditional meaning has been reversed. And, in fact, if Carnival is every day, if every day can become Carnival, then Carnival never is. However, Carnival has gained new transgressional roles, even from a dietary point of view.

Carnival is not dead, it lives and rules in other parts of the world. The old contrast between Carnival and Lent takes on different characteristics. A new duel between two distinct cuisine ideologies and philosophies is imminent.

The Lenten ideology of fasting, abstinence and frugality seems to be renewed by new ideologies based on dieting and different eating habits. This transformation takes place outside the boundaries of the historical, mythical, traditional regional cuisine.

New Lenten ghosts haunt the tables, kitchens, markets, supermarkets, dietary times and places. Lent, 'old skinny hag' seems to have surrendered to 'fast foods', such as pre-prepared, pre-served and canned goods, all having the same aroma and flavor. Regretting the good old eating habits, complaining that the foods are either too refined or flavorless, not as rich as before, and also deploring the unhealthy conditions that prevent one from eating a lot or well are all recurrent themes in people's conversations. Undoubtedly, in these conversations people mythicize the past, long for the good old times, reaffirm old eating habits that were once practised whenever possible. And above all, the people's conversations reflect a rejection of the 'new' unconvincing eating habits.

In the last few years, young 'farsari'[5], students or unskilled laborers of popular origin have written many carnival farces where they praise the past abundance and ridicule the new fashion of 'delicate' 'light' foods. Todays's 'sick stomachs', that have betrayed the lesson learned from the 'great Carnival', are the victims of new forms of irony. The doctors who prescribe diets and forbid certain foods are considered swindlers, just like the priests who used to suggest a period of fasting (This invitation was always addressed to the people, but never to themselves.). Carnival is not dead, some of its eating habit linger on. Carnival has found a new 'raison d'être': it reaffirms old dreams, conquers historical privations and identifies people to a cultural and dietary tradition. Carnival is still resisting, rebelling and transgressing. As the old 'farsari' used to say of the Carnival: «L'olio della sua lanterna ancora brucia.»[6]☐

Footnotes:

1. On 'death from overeating' and on the 'land of hunger' in different geographical regions and different cultural aspects see Piero Camporesi, *La maschera di Bertoldo*, Turin, Einaudi, 1976, and his *Il paese della fame*, Bologne, Il Mulino, 1978.
2. See Vito Teti, "Carnevale abolito dall'abbondanza", in *La Gola*, 16, February 1984, pag. 9.
3. Luigi Prato, "Folklore del maiale nella zona di Cosenza", in *Folklore della Calabria*, V, 3-4, 1960, pag. 115.
4. For further details see Mariano Meligrana, Essay in *Per un teatro nel Meridione*, Acts of the II Congress of the National Association of Theatre Critics (Palmi, May 30th-June 1st, 1976), Reggio Calabria, Parallelo 38, 1977, pags. 309-317.
5. 'Farsari': here used as writers of farces.
6. 'The oil of its lantern is still burning.' (Literal translation.)

MILLE ARIGUSTE PERDUTE

LAMBERTO TASSINARI

DAL RIFIUTO DEL CIBO ALLA LUCE DI PELLEGRINO ARTUSI



ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

IMMAGINATE un tunnel lungo anni in fondo al quale ci sia un libro. Un tunnel attraverso una casa *dove si intrecciano salsicce come* ghirlande, si «tira» ogni tipo di pasta, si stappano fiaschi di Chianti e almeno una volta alla settimana si lessano capponi. Anche se non si mangiava dovunque così, allora in nessuna casa la carne veniva troppo mortificata e le gambe finivano sotto la tavola regolarmente tre volte al giorno e ci restavano a seconda dei bilanci. Io guardavo senza vedere. Qualcuno, che era mia madre, mi passava *cose* che gli altri non mangiavano, o almeno che non mangiavano come io le mangiavo. Nelle mie c'era sempre qualcosa di meno: il pomodoro, il burro, il formaggio, il prezzemolo o i ceci. Le salse non avevano funghi, i crostini non avevano fegato, dalla minestra festiva venivano estromessi i tortellini e via sottraendo. Naturalmente ero magro, pallido e incline alla malinconia. Quando mia madre tentava di contrabbandare, camuffandolo, qualche ingrediente tabù, io inesorabilmente scoprivo l'inganno e sofferente reclamavo la sostituzione. Cucina per me era l'immensa stanza scura, con un camino come nelle fiabe e infisso in un angolo, un grande armadio che si chiamava *tutto* e dal quale un *giorno sono sicuro di aver visto uscire anche una capra.* La cucina era questo spazio magico: ma il cibo che vi entrava grezzo e ne usciva preparato, gli odori e i fumi erano elementi di un teatro grandioso ma oscuro e senza esito. I piaceri della consumazione non riguardavano me. La tavola infatti dove approdavano le paste, le minestre, gli umidi, i fritti, gli arrosti era un luogo di supplizio dove il tempo non passava. Monotonia dei miei tre pasti: la colazione di latte, caffé d'orzo e pane era la *grande bouffe*, e il pranzo e la cena una sua pallida replica. La comunicazione, evidentemente problematica, funzionava solo da e verso la madre. Mi sono sempre astenuto da interpretazioni. Non mi servono. Restano invece tutti per me ricordi lucidi, lancinanti di frittate, bracioline, tocchi d'aragosta sottratti fulmineamente da piatti e dirottati in tasche, pieghe di vestiti, ripostigli, toelette[1].

Tutto finì, o meglio, incominciò con la ricetta n. 482 di Pellegrino Artusi, ossia con quello che esattamente le corrispondeva nella cucina popolare. Con la 482 registrai il mio primo piacere a tavola. Quel piatto era già stato certamente preparato. La signora part-time che allora cucinava *chez nous*, aveva loro levato la testa, le aveva *infarinate, le aveva prese una a una per la coda*, le aveva immerse nell'uovo sbattuto e ben salato, poi di nuovo nella farina e infine aveva buttato le acciughe in padella nell'olio a bollore. Quella polpa tenera e la pelle croccante impregnata d'agro di limone aprì una breccia attraverso la quale trapassarono negli anni seguenti, in ordine sparso: la 269 (fagioli all'uccelletto), la 112 (crostini di *fegatini di pollo*), *la 274 (funghi in gratella), la 302 (cac*ciucco) e finalmente la 314 (Arigusta) e tante altre del Gran Libro. Ecco, questo libro di Artusi esce, non a caso, a Firenze sulla fine del secolo scorso. Firenze, è una grande capitale della cultura occidentale dell'epoca. Tutte le avanguardie letterarie e artistiche del 900 italiano si formano lì o passano di lì. A Firenze escono le loro riviste, i loro manifesti. L'Italia intanto è ancora campagna, anche se l'industria cresce e esplodono lotte politiche e sociali violente, nasce il partito socialista e i cattolici premono sulla borghesia liberale al governo.

A questa borghesia, in tutti i gradi e misure, Pellegrino Artusi offre il suo libro. Il frontespizio dell'opera parla chiaro: *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. Scienza: anche se in piena crisi, il secolo non dimentica di essere stato positivista. Così Artusi si porta le scienze in cucina, ma a scopo d'Arte, di Piacere, di Economia.

L'unione di Scienza e Arte assicura le virtù pratiche, pedagogiche capaci di fare del libro uno strumento utile per le *famiglie*. Allora non un monumento sofisticato alla Grande Cucina, ma un manuale pratico che Pellegrino *Artusi ha compilato perché:* «basta si sappia tenere un mestolo in mano, che qualche cosa si annaspa.» Un libro di alta *cucina cucinata*. Un libro *omerico* che ha origine in tutte le cucine, i cui autori sono sparsi dovunque e uno l'ho incontrato anch'io.

L'Arte di mangiar bene, arte popolar-borghese, facile ma non semplicistica, un po'nazionalistica perché, a parte la *data di composizione, profondamente italica.*

Presentando la 275 (Folaghe in umido) scrive «La folaga (Fulica Atra) si potrebbe chiamare uccello pesce, visto che la chiesa permette di cibarsene ne'giorni magri senza infrangere il precetto.☐

1. Così la descrizione di una cena in un romanzo giovanile dell'autore: *«Cammino nella stanza buia verso la cucina. Come le gambe si mossero tracciando passi incerti, cominciava a pensare: all'armoniosa semplicità con cui, ora, destatasi la fame, il suo corpo si lasciava condurre. Ma subito anticipava il momento in cui, dopo aver apparecchiata la tavola già il ritmo dei suoi movimenti si sarabbe accelerato e il desiderio dell'imminente consumazione l'avrebbe precipitato nell'affanno. Cominció col mettere l'acqua per la pasta, poi stese il deschetto di paglia, piatto e scodella, a fianco le posate, di fronte il bicchiere, e aspettò che l'acqua bollisse noverando a mente i potentziali secondi. Il primo fu deciso con intuizione prepotente: come folgorato dalla visione di due peperoncini risecchiti dietro uno dei vasetti nel mobile a scaffali. Corse, c'erano, la decisione presa, l'opera iniziata. Al secondo una certa ansietà prese ad insidiarlo: la pentola cominciava a gemere, l'ebollizione si avvicina e Crocchio avverte l'angustia del tempo, cerca di far calma dentro di sè ripetendo a mezza voce la lista dei nomi: tonno e fagioli, uova e pancetta, pollo e peperoni, ma intanto il gemito della pentola è diventato tumulto. Si alza, precipitosamente versa l'obliato cloruro con una estenuante sequela di piccole cucchiaiate tremanti e mentre unghie e denti lacerano la plastica che contiene le penne, l'assale violenta l'incertezza del secondo. Dispone di un abbozzo di analisi, ma niente di definito e di serio: manca l'indispensabile revisione dei contorni che sempre può portare attraverso la loro rotazione a risultati profondamente diversi dalle formule di partenza, per esempio: uova-peperoni. Non si può rischiare, ma egli rischia, e la storia è fatta».* In **Durante la partenza**, *Edizioni Guernica, Montréal. 1985.*

EN SEPTEMBRE: SPÉCIAL «*L'AUTRE ITALIE*»
EN NOVEMBRE: SPÉCIAL
«*CULTURE POLITIQUE AU QUÉBEC*»

Après une pause estivale, Vice Versa retournera en kiosque la deuxième semaine de septembre avec un numéro consacré à «l'Autre Italie» sera suivi en novembre par un spécial «Culture politique au Québec».

Cinéma, design, mode, mafia, terrorisme sont les lieux communs de l'Italie à l'étranger. Mais connaît-on vraiment les autres Italiens? Ce numéro propose d'explorer l'Italie des artistes, des créateurs, des mouvements, des itinéraires dont personne ne parle.

CIBO VELOCE MORTE PRECOCE

DAL FAST WINE AL FAST FOOD?

CAMILLO CARLI

LA TENTAZIONE DI ACCELERARE LA VINIFICAZIONE NON È NUOVA. PERCHÈ IL TEMPO È DANARO. MA OGGI IL CARATTERE PARTICOLARMENTE "SELVAGGIO" DI CERTI PRODUTTORI DI VINO NASCONDE FORSE UN DETERIORAMENTO DELLA SOCIETÀ CIVILE ITALIANA A CUI FA ECO LA PENETRAZIONE DEL "FAST FOOD" E L'INQUIETANTE SOTTOCULTURA DEI "PANINARI".

Mi stavo appisolando nella quietante considerazione che un treno, in Italia, un treno lungo e soffice e comodo come il Rapido Napoli-Torino, costituisce il più splendido e probante «spaccato» del Paese. Un contenitore, starei per dire, assoluto. Perché indenne da contestazioni, in quanto ogni contestazione s'infrange, si esaurisce, o si soddisfa, nel cruogiolo della conversazione-discussione. All'italiana, poi. Ma non potevo dormire, anche se ne sentivo bisogno e desiderio. Mi sarebbe parso sacrilego: si stava discutendo dell'ultimissimo dramma nazionale, quello del vino al metanòlo. Diciotto morti già accertati.

Cercavo di ricucire i lembi di notizie ultim'ora, citazioni di articoli di legge, estratti di editoriali, opinioni. Ma la girandola era tale che mal mi riusciva.

Finalmente, un pò d'ordine lo mise un tipo piuttosto pacato e incolore che, inaspettatamente, e aggressivamente, esplose:... «Ma lo sapete cos'é il metanòlo??! E' alcol metilico. E l'alcol metilico?? E' un veleno che si forma dalla distillazione secca del legno, e si ottiene anche sinteticamente da ossido di carbonio e idrogeno. Serve da solvente, o come semplice combustible. Ci si prepara la formaldeide... sapete quel gas càustico che ossidandosi dà vita all'acido formico... per la concia delle pelli?? Ecco cos'é questa roba: veleni, veleni potentissimi, usati a fini industriali. Ma non basta sapere che sono veleni, questo lo sappiamo dai morti, dai giornali e dai dizionari, bisogna anche sapere da dove e da chi e che quelli che li hanno usati lo sapevano...».

L'omino si chetò di botto e si riaccomodò nel suo angolino, col viso puntuto quasi schiacciato contro il gran vetro del finestrone, nel suo sdegnato distacco. Come se la sua mansione l'avesse assolta e, per quanto lo riguardava, non ci fosse bisogno d'altro.

Ma, a ripensarci, di noi otto dello scompartimento, in quanti sapevano così bene, a parte l'omino, di cosa stavamo parlando...?

Passato l'attimo d'incredulo stupore, la conversazione riprese e si riaccese e finì per investire tutto l'armamentario non solo dell'enotecnica ma della nostra gastronomia in generale.

La compagnia dello scompartimento era provvidenzialmente eterogenea: l'omino sapemmo che era un chimico dell'«Erba» di Milano (e allora avrebbe anche potuto inferire con un pò più di grazia...), poi c'erano due professoresse di Firenze, un ufficiale in congedo, una signora giovane e bella ma troppo furibonda, con una bimbetta, e un tizio che avrebbe potuto essere chiunque e qualsiasi cosa. Infatti si accontentò d'un paio d'interventi che non avremmo mai saputo qualificare se più bizzari o a sproposito. Finì ignorato.

Sembrò che su tutti e in tutti noi di quello scompartimento, al contrario delle drammatizzazioni dei mass media, prevalesse l'intento di ridimensionare l'accaduto e, soprattutto, di rindorare un'immagine troppo smaccatamente sporcata.

Per me, poi, s'imponeva: io potevo, quindi dovevo, non solo informare (ché a quello ci pensano bene i nostri mezzi d'informazione sul posto, e fin troppo bene e con troppo gusto quelli indigeni!), ma ragguagliare, circostanziando il più onestamente possibile, sì, ma anche nel legittimissimo fine di risistemarlo nelle giusta collocazione, il tristo evento. Insomma, forse perché «dal vivo», mi sentivo un importante testimone a discarico, al cospetto dei miei connazionali di trent'anni canadesi.

Ci fu una mezz'ora bellissima, forse più, nei paraggi di Grosseto: la conversazione-discussione, prima convulsa ringhiosa accusatoria e basta, scivolò come per incanto in una squisita disquisizione accademica. Come a essere stati tutti insieme toccati e espurgati da un folletto magico riemerso dalle pieghe della nostra storia. Cioé della nostra civiltà. Che non ammette confusioni e trasgressioni.

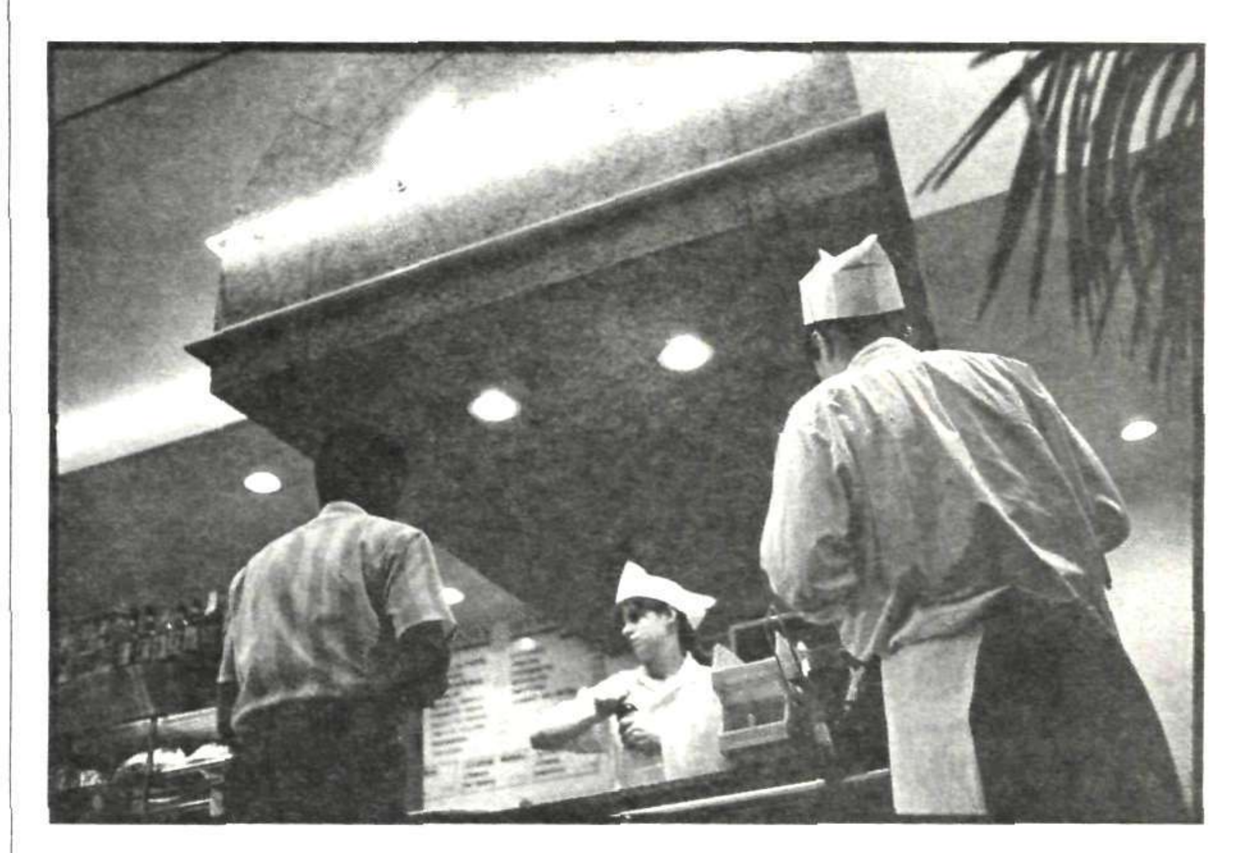
«Non é ammissibile che i misfatti di pochi scellerati possano compromettere la reputazione d'un popolo...!

— «Di una civiltà...». Ecco come a questo punto, da parte di una delle due professoresse di Firenze, spuntò fuori il vocabolo. Su cui poi s'innestò tutto quel garbato conversare. Per merito, bisogna dire, anche della collega fiorentina che puntualizzò: «E chi può sostenere che mondo e nella storia della culinaria.

«...L'uomo del paleolitico non poteva far granché, non avendo ancora scoperto il fuoco, e con carne cruda e frutta le raffinatezze sono difficili... I primi rudimenti di una gastronomia decente si scoprono più tardi, assai più tardi... anche se sempre di livello molto molto precario e poco definibile. Fu l'antico Oriente, con gli Egizi, a darci i primi saggi: paste ben cotte, vini eccellenti... come quello di dattero!, i primi saggi anche di questo tipo di *civilta*', ecco cosa soprattutto intendevo dire... per suffragare anche il concetto della professoressa. Si cominciava a dare importanza alla confezione e alla presentazione dei cibi: la Civiltà della mensa, i banchetti del patrizio Larenzio erano già assai di più che appagamenti fisiologici. Poi finalmente i romani... con la ricercatezza delle loro tovaglie, del loro vasellame, con la cura anche di certe esteriorità... che diventano sostanza, però, ecco cosa voglio dire! Anche se trattennero l'usanza greca di mangiare sdraiati...».

«Perché...— interruppe dolcemente una fiorentina — é forse più chic le spettacolo dei ristoratori ultimo modello, con quei forsennati che escono e vengono, si sgomitano, senza salutarsi... nemmeno guardarsi, in piedi o su uno sgabello, addentando una polpetta di chissà cosa e ingurtitando una cocacola... e po via, sotto gli altri... come a un abbeveratoio o a una greppia?!.

PHOTO: JEAN-FRANÇOIS LEBLANC



anche... la viticoltura primaria, come la cucina delle agapi tribali, prima di divenire enologia, culinaria, o gastronomia, non avessero già in esse fermenti di genuini fatti culturali, appunto di civiltà...?». «E anche quell'ieri lontanissimo ha certamente conosciuto i suoi mistificatori, i suoi furfanti, gli indegni compari che guastavano la compagnia. Così sempre e ovunque. Non dice Dante, addirittura nel Paradiso: «... si mise a circuir la vigna / che tosto imbianca, se 'l vignaio é reo...»? Un vignaio reo non può certo far testo e condannare un'intera categoria, non vi pare?».

L'ufficiale in congedo, che pur odorava da lontano di solide fonti letterarie e umanistiche, ci scodellò in un baleno (o così a noi parve) un rapido excursus nel

La signora con la bambina, un pò più rilassata anche lei, trovò il modo di dire: «Io agli americani non gliene voglio, in fin dei conti ci han levato di casa i tedeschi, ma certo che se si fossero fermati al chum gum e alla cocacola sarebbe stato meglio... Ora con questi fast food ci stanno togliendo anche il gusto del mangiare...».

«Il *rito* del mangiare, vorrà dire! — precisò l'ufficiale in congedo — Il pasto del mezzogiorno, quindi il ritrovamento diurno degli sposi, dei genitori coi figli, tra amici... é in ballo la Civiltà tout court!».

Io ascoltavo beato, questa concordanza mi sembrava stupenda e ripensavo a quanto mi aveva garantito il sottosegretario Barsacchi, viareggino come me, poche sere prima: «No, non credo che ci sia da sgomentarsi,

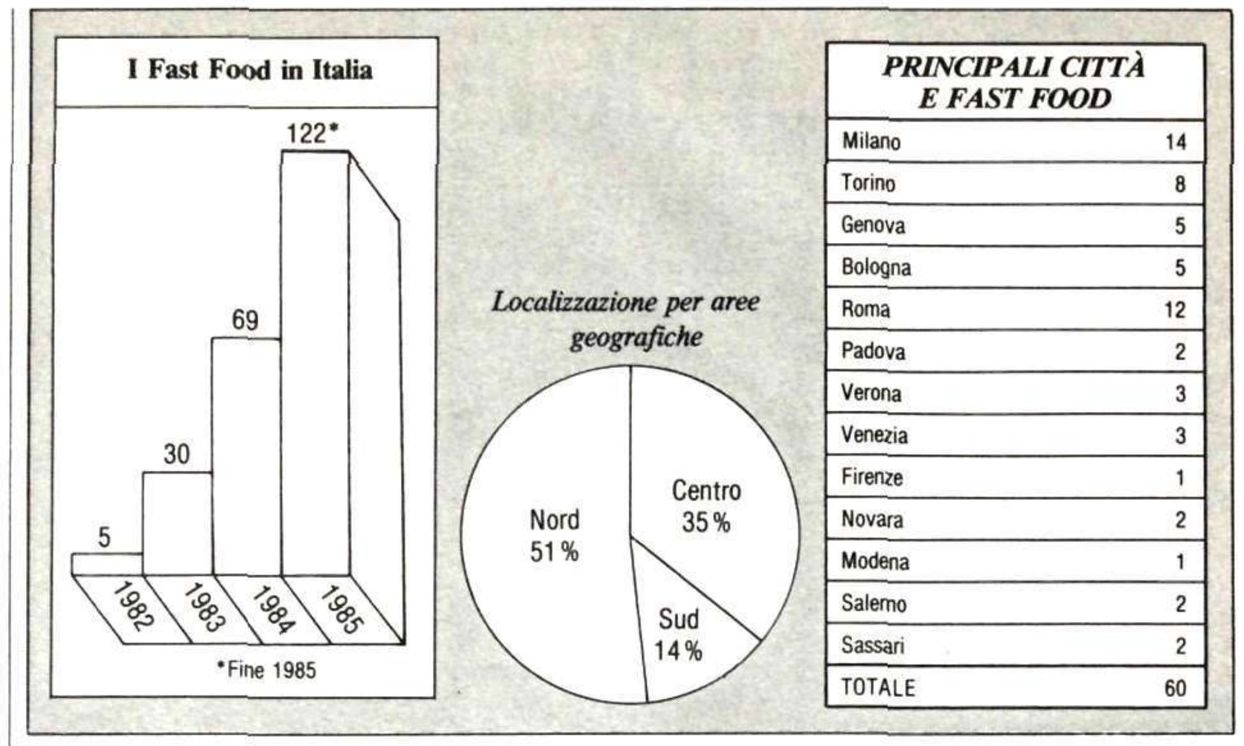
non prevarranno... A Milano..., intanto..., non intendono concedere tutte quelle richieste di fast food, ci stanno ripensando...».

L'ufficiale in congedo aveva ripreso: «Ah, le cene di Trimalcione! Ogni portata un motivo, un significato... e al centro un cespuglietto di erbe che sorreggeva un favo di miele. Non furono i romani... il nome non lo ricordo, a lanciare il primo vero trattato di gastronomia... un attimo, ecco, sì, il 'De re coquinaria', l'antesignano del nostro Artusi...? Poi i barbari, che ignoravano cotture e condimenti e si ingozzavano di radici e carni crude come i trogloditi, sembrarono rovinar tutto, ma il Medioevo e il Rinascimento rifecero giustizia... Me la permettete una digressione, un ricordo di care vecchie letture? La ricetta-base di un pranzo del Rinascimento: antipasto d'insalata mista, assieme a cosettine delicate e preziose chiamate 'miglioramenti salati', poi sempre due qualità di minestre, quindi secondi di pesce, arrosti, polli farciti e selvaggina. Forse ci si limitava un po'troppo con la frutta... del resto oggi le indicazioni più precise degli esperti e dei dietologi tendono a relegare questo piatto lontano dai pasti principali... Comunque si finiva con torte vertiginose e col vino detto hippocratico, un nettare dolce e soavamente drogato...».

«Ma anche i francesi...» — fece in tempo a insinuare una fiorentina —.

«Oh sì! — riprese l'ufficiale — Io intendo parlare di *civiltà del nostro vecchio mondo... della sola civiltà.* «*La* Physiologie du goût» e «la Gastronomie» sono delizie francesi, trattati specializzati importantissimi... Un po'più tardi di noi, però... Fine settecento e inizi ottocento. Comunque, cosa volete che possiamo imparare, in questo campo, dagli altri?? Gli Indiani dell'Alaska offrono ancora oggi teste di salmone macerate sottoterra, é il loro massimo. Nelle isole della Melanesia é tutto ancora a base di radici e di insetti crudi, i boscimani vanno avanti a carni putrefatte di varano e di uova marce di struzzo. Una loro squisitezza sono le interiora, sempre crude, degli animali uccisi e il midollo delle loro ossa spaccate e succhiate. Quelli che oggi vogliono insegnarci la nuova cucina sono gli eredi di quella gente...».

Intanto, sgarbatamente, l'uomo ignorato aveva alzato il volume del suo transistor, la voce dell'ufficiale venne coperta e tutti udimmo lo speaker che ci comunicava il nome della diciannovesima vittima del metanòlo, un'anziana di Cuneo, uccisa da un Dolcetto del Piemonte, un vino rinomato ovunque. Poi, che gli americani



PRINCIPALI CITTÀ E FAST FOOD	
Milano	14
Torino	8
Genova	5
Bologna	5
Roma	12
Padova	2
Verona	3
Venezia	3
Firenze	1
Novara	2
Modena	1
Salerno	2
Sassari	2
TOTALE	60

stavano progettando il blocco di tutte le importazioni *vinicole italiane e i canadesi controlli rigorosissimi in* ogni loro porto e areoporto.

Abbastanza per abbandonare i dilettevoli sconfinamenti.

Così, mentre l'amabile conversazione sciamava stancamente verso le innocue banalità di certe circostanze e in quell'inutile brusio si udiva che in un'asta al Piper di Roma una pipa di Pertini era stata pagata 750.000 lire, il cappotto con cui De Sica girò La Ciociara 300.000 e il giubbotto che aveva Tortora al momento dell'arresto addirittura 800.000... Che Carlo d'Inghilterra in visita ad Assisi aveva pranzato coi frati francescani a base di verdure e mozzarelle perché é rigorosamente vegetariano... Che il Cardinale Mayer, prefetto della Congregazione del culto divino, ha confermato una volta per tutte che il vino della messa deve essere «ex genimine vitis», cioé fatto col succo della vite, insomma supergenuino e senza la minima adulterazione pena l'invalidità della sacra celebrazione, e il cattolici osservanti possono sentirsi tranquilli perché i loro officianti sono al sicuro dallo scandalo del vino al metanòlo... Ecco, mentre lì, in quello scompartimento *del Napoli-Torino, si consumava questo* vociare così in contrasto con le sciccherie di poc'anzi, io mi stavo rimirando l'ometto dell'angolino, quello che sapeva tutto sul metile. Mi stavo convincendo che si trattava del compagno di viaggio più in gamba di tutti, del più serio e anche del più genuinamente spiritoso (ah, mi sto accorgendo che in Italia si sta un po'perdendo il gusto della battuta, quella secca e salace, che é parente ancora lontanuccia dell'umorismo ma che riempie spesso piacevolmente e provvidenzialmente atmosfere e situazioni). Poco prima, il signore ignorato gli aveva chiesto, con aria quasi provocatoria: «E Lei non ha nulla da dire, non legge?». Lui, calmissimo, aveva risposto: «Qualche volta. L'unica cosa interessante che ho letto ultimamente riguarda la sociologia e la statistica: non é affatto vero che oggi la delinquenza sia in crescendo, é vero precisamente il contrario. Oggi la delinquenza nel mondo conosciuto ha un tasso del 24%, ai tempi di Caino e Abele, cioé agli inizi di tutto, era del 50%... Bene, no?».

«Vogliamo parlare di vino, vero? Bene. Credo sia

importante, come prima cosa e in particolare per i Suoi lettori 'esteri', alcune nozioni basilari. Diciamo per lo meno la classificazione dei vini, in modo che qualsiasi consumatore si renda conto di cosa compra e di cosa beve leggendo l'etichetta sul fiasco o sulla bottiglia. In Italia i vini si dividono in due categorie: quelli da tavolo, che possono riportare (cioè non sempre) sull'etichetta la zona di provenienza, vale a dire una semplice indicazione geografica... Chianti delle colline toscane, Verdicchio delle Marche, Nebbiolo del Piemonte... e quelli a cosiddetta Denominazione d'origine, ossia..., stia bene attento e ritenga, i *doc* e i *docg*. Lei, per esempio, conosce il significato di queste due sigle? No. Eppure si vedono e si leggono dovunque, pochi sanno cosa significhino e nessuno si preoccupa di spiegarlo. *Doc* vuol dire *denominazione* di *origine controllata, docg* vuol dire *denominazione* di *origine controllata* e *garantita*. E' una disposizione esplicitamente voluta dalla *CEE*, la Comunità economica europea, che però le riunisce in un solo gruppo, quello dei vini *v.q.p.r.d.* (*vini* di *qualita' prodotti* in *regioni determinate*). E' una misura imposta per la tutela del consumatore, sempre escludendo, ovvio, la contraffazione (punitissima!) dell'etichetta in mostra sul contenitore. Si sia guardinghi, quindi, davanti a involucri senza una di queste denominazioni. Quando il consumatore, invece, la vede, sa che quel fiasco o quella bottiglia contengono un prodotto che offre precise garanzie di provenienza e di qualità. *I dogg* italiani, supercotrollati e supergarantiti da sofisticatissimi controlli enochimici e organolettici (cioè sulla struttura più intima dell'oggetto in esame, nel caso nostro sul perfetto processo di trasformazione uva-vino) sono solo 5: il Brunello di Montalcino, il Barolo, il Vino Nobile di Montepulciano, il Barbaresco e il Chianti.»

Sui *Doc*, l'omino del treno mi ha testualmente dichiarato: «Sono più di 200. Controllati, quindi immuni da dannose adulterazioni, alcuni eccellenti e alrti meno, dalla purezza e dal gusto spesso discutibili, sufficientemente credibili. Di più, sui *Doc*, non mi sento di dire».

«Ma allora — lo interruppi io — non si può esser sicuri nemmeno coi *Doc*?»

«Per la salute, direi di sì. Ma per la purezza dei contenuti, non potrei giurarci. Credo nemmeno la *CEE*. Diciamo meglio: certe sofisticazioni, che potremmo chiamare... minori, possono eludere anche i controlli più castigati... eh sì, la chimica a volte può ingannare il chimico!... O possono non essere ritenuti pregiudizievoli per la salute dell'uomo, e quindi ottenere il placet. Comunque, mi sembra che questa precisazione debba valere per i *Doc*, non per i *Docg*. Per quanto riguarda la situazione italiana in particolare, guardi, tenga qui, scorra questa documentazione e converrà che i reprobi non siamo sempre e soltanto noi».

In breve, alla fine della scorsa estate, scoppiò uno scandalo simile in Giappone: loro nel vino mettevano dell'antigelo (glicole dietilenico). La «Stampa» di Torino, in data 1 settembre '85, scriveva: «Nessuno compra più vino, la psicosi si é propagata in tutto l'arcipelago nipponico al punto da provocare una vera crisi del prodotto».

Cesare Pillon, uno dei più ferrati enologi d'Italia, così commentava sul periodico specializzato *Bar-Giornale* (Bar Alberghi Ristorazione): «Lo scandalo, scoppiato in un mercato emergente come quello giapponese, che al vino si era appena accostato, ha avuto laggiù effetti clamorosi e devastanti, ma non c'é da farsi illusioni: anche se la diffidenza non si manifesta dappertutto in modo così isterico, é su tutti i mercati che il vino, con questa vicenda, ha perduto di credibilità».

Sempre il Pillon dichiarava che nemmeno i controlli più rigorosi riescono a bloccare le frodi, e ci informava che il dietilinglicole era stato individuato (analisi del Ministero della Sanità di Bonn) in 1250 vini austriaci, 75 tedeschi, 6 italiani, 4 ungheresi, 1 francese; anche se in proporzioni non letali. E che la lista si sta allungando: «Per essere al sicuro, é consigliabile sospettare di tutti i vini».

Lo scrittore Primo Levi, che é anche un ottimo industriale, parlando della tossicità, quindi della pericolosità, di questi additivi, scrisse che il dietilenglicole non é tra i più midiciali, «ma rimane pur sempre 5 volte più tossico dell'alcol etilico, e nel 1937, usato incautamente in farmacologia, provocò in America 60 morti».

Il dottor Carlo Locatelli, medico del Centro antiveleni dell'ospedale Niguarda di Milano, ha rivelato che quelle adulterazioni non causarono vittime per la semplice ragione che l'antidoto del glicole dietilenico é proprio l'alcol etilico, cioé lo stesso vino (ma questo, prima, nessuno lo sapeva!)

Troppo lungo sarebbe spiegare il meccanismo d'azione di questi pericolosi ingredienti (come, del resto, dei... 'minori', e piuttosto anodini, tipo zucchero, glicerina, eccetera). Importante é sapere che vengono utilizzati al solo scopo di lucro, illegalmente e, spesso, appunto, con le conseguenze nefaste che conosciamo. E che, anche quando va bene, si tratta pur sempre e comunque di una patente turlupinatura nei confronti del consumatore.

Volevamo soprattutto, con gli esempi di quanto é avvenuto e avviene anche nel resto del mondo, ridimensionare il fattaccio italiano e, nello stesso tempo, offrire ai nostri connazionali all'estero una più equa immagine del fenomeno. Tra i vizi nazionali dell'italiano c'é, lo sapete, una speciale forma di autolesionismo, di masochismo pertinace che ci porta a esasperare quasi voluttuosamente le nostre lacune, i nostri drammi, le nostre disavventure. A tutto vantaggio, per un verso o per l'altro, del prossimo di fuori. Che sa ben guardarsene; o che, per lo meno, non ci gozzoviglia sopra come noi.

Il fast food.

Ho un'irresistibile repulsione a trattare di questo soggetto.

No no, niente polemiche. So, so bene, li conosco tutti gli argomenti a favore. E non mi sento nemmeno di contestarli metodicamente. Al massimo, prima dei dati e delle cifre, posso dir questo: ma come si può 'conquistare' un essere umano, specie se reduce da certi lombi, alla tesi-regina del 'far-presto', del far presto a tutti i costi a compiere azioni squisite e essenziali, in nome di quelle che potremmo chiamare, che so, 'efficienza sintetizzata', in nome d'un comportamento brucia-tappe indiscutibilmente contro-natura, in nome infine (perché in fondo si tratta di quest'orrenda finalità) del *Tempo!*, del più tempo a disposizione per il lavoro, per l'accumulo, per i soldi...?? Ma forse sì. La vita oggi é ridotta a questo tipo di tenzoni, di raffronti e confronti, di *traguardi*: guai a non aver la seconda macchina, la seconda casa, la seconda vacanza. Sono questi i valori, oggi, e tutto appare condizionato da questi valori e inutile e penosa é la contestazione. No no, non é soltanto la gioiosa e ignara gioventù, direi che si tratta anzi, prevalentemente, di quella fascia anagrafica di mezzo che ha sempre rappresentato l'ossature-base, quindi l'emblema, di qualsiasi società: trentenni, quarantenni, e anche cinquantenni che addentano selvaggiamente (no, voluttuosamente ancora no, ma chissà) quelle polpette tritate e dissanguate, quei tubicini rosei banali e imperscrutabili che sono i «wurstein» (gli hot dogs), schiacciate da due fette di pane incolore e insipido e guarnite di mostarde indecifrabili e, non orripilate, anche qui in Italia, di generosissimi spruzzi di quel «ketchup» fetticcio-USA. E poi giù cocacola, a inzuppare tutto quel pastrocchio.

Personalmente, ho la certezza (ma non sarà più speranza che certezza?!) che si tratti di 'fasi', di cicli quasi obbligati, di cadute in verticale, periodiche, di tutti i tempi e di tutte le società. E che prima o poi si rientri in carreggiata. Almeno noi, in Europa. Ma... quando??

Certo sembra incredibile quanto assurda l'imposizione, e l'accettazione, anche qui da noi (parziale, oh sì, parziale), del modello americano in settori di *Civilta'* che tutto faceva ritenere intangibili. Ma,a conforto e in breve, pensiamo che le cose stiano piuttosto così: non é vero, no, e lo ribadiamo, che la'moda'sia generalizzata, le resistenze si fanno sempre più pesanti e insistenti, l'hamburger e l'hot dog, assunti esclusivamente, almeno fino a oggi, in funzione guadagna-tempo, rimangono pessimi surrogati della bistecca e della *striscina* e, importantissimo, almeno qui da noi in Italia confezione, presentazione, forma... fanno il possibile per compensare la barbarie, l'assalto alla Civiltà, dei contenuti.

Civiltà. Perché Cultura é troppo poco e non fa giustizia. Oggi «cultura» é parola in gran voga, sembra irrinunciabile (la «cultura del design... dello sport... del riposo», e tutte quelle scempiaggini semantiche e risibili). Eh no, del mangiare no. Il mangiare non é moda, non fa epoca. E la cultura col mangiare non c'entra. C'entra la civiltà. Perché é un fatto di *Civilta'*.☐

LA CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO

D A accurate indagini e inchieste condotte da pubblicazioni e organismi specializzati, non solo del settore ma a carattere più demoscopicamente generalizzato, viene confermata l'eccellenza e il prestigio della cucina italiana, giudicata da molti esperti, specie dopo il boom della 'dieta mediterranea' (pastasciutte, farine integrali, olio d'oliva, verdure e legumi), come la migliore e la più salutare per l'uomo d'oggi. Una cucina che é poi il compendio armoniosissimo delle varie cucine regionali, le quali richiederebbero, esse sole, interi trattati a parte di alta gastronomia.

Il presidente di una delle maggiori società di marketing e consulenze (la *GDR* Crest Enterprises), Georges D. Rice, ha dichiarato testualmente: «La cucina etnica, in particolare l'italiana, la cinese e la messicana, rappresenta una grossa opportunità per la nostra industria, basata sul consumo dei pasti 'fuori-casa'. Dopo l'exploit delle gelaterie, i ristoranti italiani, cinesi e messicani hanno conquistato rispettivamente il secondo, il terzo e il quarto posto, quanto a volume d'affari, con incrementi che vanno dal 5 all' 8%. E' la cucina italiana che ha registrato l'espansione più tumultuosa. La vecchia classifica, quella del 1984, resa nota dal «Restaurant Consulting Group's Recount» e che vedeva in testa i cinesi con 12.487 locali, seguiti dai messicani con 11.851, terzi gli italiani con soli 4096 (gli altri, in ordine decrescente, francesi, greci, tedeschi, indiani e spagnoli, raggiungevano appena, globalmente, i 3700 locali), oggi non fa più testo, perché il successo della cucina italiana é solo agli inizi e il suo enorme potenziale é ormai riconosciuto e utilizzato dalle maggiori catene di ristorazione quali la 'Collins Food', la 'Imasco', la 'General Mills', la 'Jerrico' e altre». Naturalmente, siamo in America.

I piatti italiani più apprezzati, sempre secondo questi addetti ai lavori e queste classifiche, sarebbero le lasagne, i ravioli, i frutti di mare e le specialità a base di vitello. Notevoli difficoltà a una definitiva affermazione incontrerebbe invece la pastasciutta a causa del problema... della cottura.

Da qui, cioé da molto lontano, non é facile avere un'idea (quindi un giudizio) su questa nostra cucina tipo esportazione. L'esperienza canadese non é stata sempre d'avallo e di conferma.

Amici dal palato sicuro ci segnalano alcuni locali che onorerebbero veramente le nostre tradizioni: il nuovo «Alo Alo» di Dino de Laurentis a New York (dopo il mezzo fallimento del «*DDL* Foodshow», un paio a Los Angeles (il «Valentino» e il «Primi»), il complesso dell'«Italian Village» di Chicago, che ha ultimamente introdotto un menu stagionale sofisticato, con piatti come la zuppa di peperoni dolci, tortelli alla ricotta e menta fresca, bocconcini di vitello con aceto balsamico, piatti alla griglia presentati su un suolo di rucola e altre erbe coltivate dallo stesso proprietario, Alfredo Capitanini.

IL FAST FOOD IN ITALIA

L A traduzione italiana del fast food é «ristorazione rapida». A parte i molti tentativi (alcuni di successo, altri no) d'impiantare in varie parti d'Italia questi tipi di servizi, é stata recentemente fondata la «Ital New Food Trading Company», che ha la sede principale e legale a Roma, via del Corso 189. Il 'progetto', lanciato ufficialmente il 12 settembre scorso, prevede l'apertura di 65 nuovi locali nello spazio di 7 anni, che si chiameranno «Primavera Sprintime», un marchio. Capitale sociale iniziale 1 miliardo (altri 4 miliardi nei prossimi 4 anni).

Ma la novità é questa: faranno parte di questa società un gruppo di cooperative sociali. Ecco le partecipazioni: il 50% di una società franco-olandese, che già opera sul mercato europeo e che metterà a disposizione conoscenze e tecnologie (si chiama *ATSAL* Food Holding Company; il 25% della «Italtrade», società a capitale pubblico; il restante 25% di 10 cooperative cosiddette 'rosse' (raggruppate in una società appositamente costituita e denominata «Neoristorazione»), che sono: «Assobar», di Bologna; «*CNS* Consorzio Nazionale Servizi», di Bologna; «*Coris*, di Modena; «Cooperativa Reggiana di Ristorazione»; «*Camps* Sicilia», di Palermo; «*CRC*», di Impruneta (Firenze); «Nuova Scap», di Pontedera; la «Finanziaria del Movimento Cooperativo», di Ravenna.

Presidente di questa holding é un quarantenne bolognese, già direttore della Motta, Vittorio Berti. La prima 'apertura' é prevista entro il maggio di quest'anno, a Roma, in zona Trastevere. Altre inaugurazioni seguiranno poi a Roma, quindi a Napoli, varie in Sicilia (Palermo, Siracusa, Catania), e nel nord-Italia.

La pubblicità, già in atto, di questo «progetto» si dà da fare a insistere sull'aspetto 'tipicamente italiano' dell'iniziativa, rispetto ai comuni fast food in circolazione: molti più posti a sedere, locali più ampi, più accoglienti, più 'caldi'... Letteralmente: «che avranno un gusto e uno stile inconfondibilmente nostrani». Basta questo a... confortarci?

Costo previsto per ciascuno di questi locali: da 1 miliardo e 300 milioni a 1 miliardo e 500. L'arredamento sarà curato dalla Budrio (*IAB*), e vi prevarrà il legno.

Sembra che il menu si atterrà a «prerogative italiane», cioé di sapori tipicamente mediterranei (vi compariranno anche le pastasciutte). Le insalate dovranno avere tutte uno standar qualitativo rigorosamente stagionale, per gli hamburgers si stanno già contattando varie cooperative di macellazione che possano garantire carni ricavate da vitelloni di 18 mesi di vita. Un'altra novità sarà costituita da un secondo piatto a base di prosciutto cotto refrigerato, cioé non surgelato.

Intanto, ha ufficialmente aperto i battenti (esattamente l'11 gennaio scorso, anche se in effetti funzionava già dall'ottobre) il primo «Mc Donald's» d'Italia. E' a Bolzano (Piazza Walther) ed é gestito dalla «Mc Donald's System of Germany».

La data da ritenere é però un'altra: 28 febbraio 1982, giorno di nascita ufficiale del fast food in Italia con la comparsa a Milano, in piazza San Babila, della «Burghy». Oggi, questa 'catena' ha 122 suoi locali in tutta Italia per un volume d'affari annuo di 75 miliardi di lire.

Dopo, la 'calata' non ha avuto soste. Prima ancora della «Mc Donald's» é 'scesa' in Italia la belga «Quick» (fatturato annuo dell'anno scorso 182 miliardi...) che é rappresentata a casa nostra dalla società «Serimo» (praticamente controllata dalla Rinascente). Più ancora delle consorelle americane, tiene al «look», che vuole decisamente europeo. Il suo ultimo locale, recentemente aperto a Milano, in Piazza Cordusio, ha la sobria eleganza della classe, tavoli in legno massiccio, sedili in suolo naturale, manifesti francesi d'epoca alle pareti e altre pregevolezze.

LA CIVILISATION EN CRISE

ANNA GURAL-MIGDAL

LA PRÉCÉDENTE DÉCENNIE A ÉTÉ CELLE DE LA CRISE DES IDÉOLOGIES. SORTIS SUCCESSIVEMENT EN 1973 ET 1974, « LA GRANDE BOUFFE » ET « SWEET MOVIE » RETRACENT L'ÉCHEC DU PROJET DES SOCIÉTÉS CAPITALISTES ET SOCIALISTES EN UTILISANT LE DÉLIRE DE LA TABLE COMME MÉTAPHORE.

UN ventre, lorsqu'il est affamé ou repu, se gonfle, comme pour nous montrer, en un signe extérieur, que famine ou goinfrerie ne peuvent passer inaperçues. Toutefois, l'acte de manger n'est pas seulement un fait de nature servant à assurer la survie de l'homme, mais aussi un fait de culture. Ainsi, dans un pays comme la France, qui compte environs cent mille restaurants, l'art culinaire fait partie des mœurs. Le bien-être exprimé dans le fait de déguster des mets aussi délicieux que raffinés y est un étendard. Si l'on observe l'ensemble des films français, nul besoin de revoir le classique «Trois jours de bringue à Paris» d'Émile Couzinet pour constater que les brefs instants de bonheur tout comme les grands moments de la vie s'y déroulent autour d'une table.

Mais le thème de la nourriture n'est pas seulement cher au cinéma français. Des cinéastes italiens comme Risi, Scola ou Comencini, qui, à l'exemple de Fellini, manient la vulgarité avec une superbe dextérité, ont montré combien le rite grotesque et plébéen de la chère est ancré dans la tradition comique de leur pays. Les racines profondes de la comédie italienne que l'on retrouve, par exemple, dans les œuvres théâtrales de Plaute, n'est-ce pas cet art de la «pernacchia»[2], pouvant être défini comme la libération par l'absurde ou une joyeuse folie triviale?

Cependant, l'alimentation est plus que le drapeau culturel de la France ou que l'un des ressorts essentiels de la comédie italienne, puisque sa portée philosophique est universelle et qu'elle nous ramène au fameux schisme du corps et de l'esprit. La vision globale de l'homme, constatant une réalité naturelle et unissant sans cesse dans un dialogue positif ce que Bakhtine appelle le «haut» et le «bas» de notre personne, a trouvé son plein essor au Moyen-Âge. Malheureusement, cette harmonie a depuis lors été rompue pour de multiples raisons: apparition des notions de pudeur, de bassesse matérielle du corps, de primauté chrétienne de l'âme, mais aussi horreur chez la noblesse au pouvoir de la moindre trivialité, la moindre égalité libératrice. En raison de cette longue tradition fractionnelle de la pensée, les fonctions physiologiques de l'homme ne peuvent être désormais montrées comme des fonctions naturelles, nécessaires, heureuses, dans un cycle alternativement destructeur et créateur. Closes sur elles-mêmes, restreintes à leur matérialité, elles ne conservent que leurs effets négatifs.

C'est bien en ces termes que se pose la problématique du film de Marco Ferreri, «La Grande Bouffe», sorte de fable élémentaire au royaume de la physiologie, qui pousse l'acte de manger jusqu'à l'absurde afin que le corps reprenne ses droits. Pour retrouver cette totalité physiologique dont ils ont la nostalgie, quatre personnages-types de quarante ans — le pouvoir (le juge), la culture (le producteur de télévision), l'aventure (le pilote de ligne) et la gastronomie (le cuisinier) —, délaissent famille, activités normales, relations sociales,et s'enferment dans un lieu isolé où il n'y a pas d'échappatoire. Au départ, nous sommes conviés à une sorte de séminaire gastronomique plutôt qu'à une épopée du défoulement physique, car les protagonistes du film appartiennent à l'élite et ont des goûts raffinés plus près de l'art de Gault et Millau que du plaisir élémentaire de la gloutonnerie. Le fait qu'ils respectent tout un cérémonial de la cuisine nous prouve qu'au début, ils intellectuallisent l'acte de manger. D'où ce malaise issu d'une lutte sourde entre nature et culture, qui envahit progressivement «La Grande Bouffe». En effet, ce n'est pas la bête qui reprend petit à petit ses droits, mais l'animal cultivé qui se retrouve non sans effroi, face à face avec son corps. De ce fait, dans une société hantée par les déjections hyperréalistes de toutes espèces, — capsules, bouteilles en plastique, boîtes de conserve et autres objets de consommation qui se jettent mais que, paradoxalement, l'on retrouve partout —, l'homme ne saurait être traité autrement qu'une machine à produire et à dépenser. Il en résulte que le culte voué au corps est tout à fait artificiel puisque cette sacralisation ne peut se faire que sur le modèle de l'objet.

Voilà pourquoi la précieuse Bugatti, pièce de collection qui dort dans le jardin, est une métaphore du film tout entier. À l'image de la vieille guimbarde disloquée, le corps est en quête d'une énergie libératrice, qui lui donnera un second souffle; mais cette volonté de faire revivre un désir qui n'est plus que l'ombre de lui-même dans un tel univers est vouée à l'échec puisque le moteur de la machine est hors d'usage. Désormais, le seul moyen de retrouver la nature est de se laisser aller à son vertige en ingurgitant les plats les plus rudimentaires — purée, «pastasciutta», pâté — comme pour conclure par la mort ce rite du corps mutilé. Ce besoin d'autodestruction, qui semble se développer de manière inconsciente chez les personnages, s'accompagne d'une régression infantile. En proie à cette panique de ne pouvoir accéder à la liberté du naturel, —comme il est loin le petit peuple du «Decameron» de Pasolini, qui exhale une odeur de bonne chère et de liberté sexuelle! — ces quadragénaires qui se croyaient adultes n'ont d'autre réflexe que de revenir au ventre de la mère.

Dans cette maison bourgeoise et ventrue, ils réussissent à boucler la boucle de leur évolution physiologique en atteignant les deux phases extrêmes de l'enfance et de la destruction. Leur recherche du plaisir relève donc de fantasmes infantiles autant que de l'envie d'exprimer sans retenue des besoins naturels. Dans ce jeu des sens, la lubricité de plus en plus primaire de ces hommes n'est qu'une autre manière de pouvoir tout avaler, tout posséder. Mais, la liberté totale ne peut déboucher que sur la mort, cette ultime digestion de tous les appétits et de tous les plaisirs. Et si cette fuite vers le ventre de la «mamma-amante» s'achève dans les excréments, c'est que notre civilisation périra ainsi.[4] Belle revanche de la nature surexploitée! Comme dans de nombreux films ferreriens, ne reste dans ce désert de mort que la femme avec les bêtes hurlantes et les quartiers de viande dans les arbres. La fable s'achève donc dans ces déflagrations d'insolite qui réveillent en nous l'angoisse du néant.

Contrairement à «La Grande Bouffe», où la luxure n'est qu'un accessoire de la bombance, «Sweet Movie» de Dusan Makavejev utilise la notion de liberté sexuelle telle qu'envisagée par le communisme et le capitalisme, afin de mettre ces deux blocs idéologiques en opposition: la nourriture sucrée y apparaît comme la métaphore la plus appropriée pour concrétiser sur l'écran cette boulimie de plaisir. À ce thème obsédant du sexe, le metteur en scène soumet le destin de deux personnages symboliques, Miss Monde et Anna Planeta, pour construire une allégorie où ces deux femmes-civilisations assument jusqu'à l'anéantissement la décadence de leurs idéologies. Miss Monde, symbole de la perfection plastique capitaliste, hérite des aventures picaresques de son sexe. Achetée par le plus riche héritier du monde pour la beauté de son vagin, elle devient la plus enviée de toutes les propriétés privées. Dès lors, machine à plaisir convoitée par tous les Monsieur Muscle et El Macho, elle périra, cuisses ouvertes, dans un bain de chocolat fondant. Destin ô combien exemplaire que le sien, pour une civilisation occidentale appelée à succomber tôt ou tard aux excès de sa voracité et de sa décadence. Guère plus rose n'est l'avenir réservé à la puissance socialiste incarnée par Anna Planeta dont le sort, en un montage dialectique, se bouscule à celui de Miss Monde jusqu'à la fin du film. Sur un bateau-confiserie magique, rêve puéril de sucres d'orge, réglisses berlingots, pâtes de fruit, guimauves et chocolats fourrés, qui nous rappelle le château de pain d'épice de Hansel et Gretel, Anna chante les airs révolutionnaires du monde entier. Qui franchit la passerelle de ce royaume du sucre et de la volupté est appelé à être dévoré.

L'allégorie trouve sa pleine signification dans le thème du sucre qui vient souder les deux récits, par ailleurs si dissemblables. En effet, c'est lui qui permet d'articuler astucieusement, dans cette folle méditation politique faisant œuvre d'automatisme poétique, les tribulations des deux héroïnes. En confondant l'image du sexe à celle de l'aliment sucré, en cernant jusqu'à écœurement ses personnages de douceurs, «Sweet Movie» souligne l'aspect pathologique de toute civilisation dont l'unique but est d'accéder à la «dolce vita». Ainsi, de la confrontation d'un militantisme communiste, dont le miel distille un principe de mort, avec une obsessionnelle ingestion capitaliste ne résulte que l'agonie de deux idéologies vieillissantes et fatiguées.

Comme Ferreri, Makavejev montre bien que dans toute civilisation axée sur l'argent, l'hygiène et un code unique de comportement se soldant par un certain puritanisme, il faut abattre le mur culturel qui sépare l'homme de son corps. D'où cette nécessité de retourner à la spontanéité anale du nourisson, à l'absence de contraintes de la prime enfance. Le film se termine donc par un banquet de la régression infantile où Otto Muhl, visionnaire autrichien de la thérapie corporelle, brise avec ses compagnons le tabou du respect de la nourriture et des sphincters. Une telle séquence permet à Miss Monde et Anna Planeta de trouver leur jonction dialectique puisque ces deux héroïnes vont enfin se rencontrer dans un même plan: la première, prostrée, muette, au plus loin de la régression infantile, la seconde, au sommet de sa puissance dévorante.

«Sweet Movie» s'apparente à «La Grande Bouffe» du fait qu'il montre que toute nourriture est un sacrifice caché, toute gourmandise, de la nécrophilie déguisée. L'essence du désir, c'est l'autodestruction car ce que nous mangeons n'est rien d'autre que nous-mêmes. Toutefois, le nihilisme de Makavejev est nettement moins désespéré que celui de Ferreri; la dernière séquence de son film chante la liberté, l'amour, la Révolution, mais surtout l'Homme Positif, à l'image de ce bel enfant rieur qui sort de son linceul de plastique, émerveillé de renaître à la vie. □

Notes

1. «*Sweet Movie*» (1974) du réalisateur yougoslave, Dusan Makavejev, et «La Grande Bouffe» (1973), du metteur en scène italien Marco Ferreri, sont deux productions françaises. On connaît les polémiques du genre Querelle Des Anciens et des Modernes, qui ont entouré ces deux œuvres, nées au moment où l'art était des plus florissants. Quoi qu'il en soit, force nous est de constater combien de telles fables se prêtent encore aujourd'hui à une lecture fertile et éclairée.
2. *Pet*

Origine: France. Durée: 99 mn. Année: 1974. Production: V. M. Productions (Paris), Mojack Films (Montréal), Maran Films (Munich). Distribution: Vincent Malle. Réalisateur: Dusan Makavejev. Images: Pierre Lhomme. Montage: Yann Dedet. Musique: Manos Hadjidakis. Son: Jean-Claude Laureux. Costumes: Corinne Jorry. Interprètes: Carole Laure (Miss Monde 1984), Pierre Clémenti (Un marin de Potemkine), Anna Prucnal (Capitaine Anna Planeta), Sami Frey (El Macho), Jane Mallet (P.D.G. de la ceinture de chasteté), Marpessa Dawn, John Vernon, Roy Callender...

LA GRANDE BOUFFE. France, 1973, 125 mn. Réal. et sc.: Marco Ferreri. co-adaptateur: Rafael Azcona. dir. photo: Mario Vulpian (1 × 1,66, Eastmancolor). Musique: Philippe Sarde. Décors: Michel de Broin. Montage: Claudine Merlin. Son: Jean-Pierre Ruh. Costumes: Gitt Magrini. Cuisine: Giuseppe Maffioli. Effets spéciaux: Paul Trielli. Assist. réal.: Enrico Bergier. Interpr.: Marcello Mastroianni (Marcello), Ugo Tognazzi (Ugo), Michel Piccoli (Michel), Philippe Noiret (Philippe), Andréa Ferreol (Andréa), Monique Chaumette (Madeleine), Florence Giorgetti (Anne), Rita Scherrer (Anulka), Solange Blondeau (Danielle), Michèle Alexandre (Nicole), Cordelia Piccoli (Barbara), James Campbell (Zac), Henri Piccoli (Hector), Bernard Menez (Pierre). Producteurs délégués: Vincent Malle et Jean-Pierre Rassam. Production: Mara Films.

PILON

ILLUSTRATION: ALAIN PILON

ILLUSTRATION: STÉPHAN DAIGLE



LE DÎNER INTIME
DANS LE RITUEL AMOUREUX

PIERRE MONETTE

LE DÎNER INTIME EST AU COEUR DU RITUEL AMOUREUX. QUELLE EN EST LA GENÈSE? LES ENJEUX? UTILISANT TANT LES RESSOURCES DE LA PSYCHANALYSE LACANIENNE QUE DE LA LINGUISTIQUE, CE VOYAGE AUX SOURCES DU DÉSIR AMOUREUX NOUS MONTRE QUELLES PEURS ORIGINELLES LE REPAS AMOUREUX EST SENSÉ DÉSAMORCER.

EST rituel: on s'invite à souper. Après les premiers mots, les premiers verres et peut-être une première nuit (ça s'est alors joué au déjeuner du lendemain), c'est le premier véritable tête-à-tête. Chez moi, chez elle ou ce sera au restaurant, isolé à notre table, on se mange des yeux.

La langue ne mâche pas ses mots pour mettre l'appétit et le désir au même menu. Dans toutes les langues, beaucoup de nos émotions se laissent dire par des expressions explicitement culinaires: on peut ne pas digérer ce qu'on nous a fait, laisser quelqu'un sur sa faim, se faire de la bile, ravaler ses propos, avoir le mot sur le bout de la langue, etc. Certaines personnes nous apparaissent mangeables, on y prend goût, elles peuvent nous mettre l'eau à la bouche, nous faire saliver... Et c'est bien le même mot qui nous sert à désigner ce qui nous permet de communiquer: la langue est l'organe qui nous permet de goûter aux plaisirs de la vie. En fait, «La faim, la parole et le sexe se rejoignent dans la langue, incarnation du concept d'oralité.»[1]

Toute la psychanalyse n'est-elle pas d'ailleurs l'étude de ce qui *d(é)rive*[2] les besoins en chaleur et en nourriture du nouveau-né tels qu'ils se conjuguent dans le désir du sein maternel, l'oralité de nos premiers désirs-plaisirs sur leurs manifestations génitales ultimes. Même la phonétique peut avancer l'hypothèse intéressante que nos premiers mots — le plus souvent maman, mamá, ymma en berbère, oum en arabe, etc. — se forment dans un premier souffle émit entre nos lèvres en position pour téter.[3] Ces premiers «mmm... mmm» sont une première demande de nourriture qui se fait entendre en lieu et place du mamelon nourricier absent. «On a envie de résumer: Pourquoi «Maman»? — Parce que «Miam miam».[4]

Cette projection de la demande de nourriture se rapproche paradoxalement du refus de nourriture: la régurgitation volontaire du nourrisson repu — phénomène psychomoteur à peu près contemporain, dans l'évolution du bébé, de ses premières manifestations langagières — s'opérant selon des mécanismes buccaux-labiaux similaires à ceux des premières expressions sonores. «Je demande: j'en ai assez», telle serait l'équation émotive de cette double articulation où maman est le nom que nous nous trouvons à donner à notre premier plat préféré en mettant un mot dans notre bouche à la place du sein. Ce son vient prendre la place du corps absent de la mère.

Une première différence s'inscrit alors dans la conscience: celle entre ma mère et le nom que je lui donne pour suppléer à son absence. Ceci en utilisant la même expression instinctuelle de mes lèvres, ce savoir-téter avec lequel je suis né. On comprend mieux que c'est aussi à ce moment que le «moi océanique» de l'enfant se met à se fissurer pour commencer à délimiter une conscience du contour de sa personnalité qui se manifeste entre autres par le libre refus de nourriture — alors que peu de temps auparavant, l'enfant repu se contentait plutôt de s'endormir sur le sein.

Ce souffle d'où jaillit le nom de maman à contrecourant du flot de lait absent, est le même geste que mes lèvres posent comme premier refus et première affirmation de ma personnalité. L'un et l'autre renversent le mouvement absent d'ingurgitation en un mouvement vers l'extérieur de mon corps. Ici, le contentement de l'enfant repu se marque bien par le refus d'une nourriture supplémentaire. Le signe *assez* qu'interprète la mère chez l'enfant qui régurgite le lait qu'il ne veut plus avaler, penche en fait déjà du côté d'un *pas plus*. Négation primaire de la demande initiale d'un *plus* qui a fait entendre le nom de maman sur mon estomac vide. En disant maman, je demande à manger. Maman est alors le nom que je donne à ma faim.

Quand je manifeste ma satiété en cessant d'avaler la coulée de lait, c'est la nourriture elle-même que je mets dans le contrecourant de la parole. Ce «Je n'ai plus faim — je ne suis plus la faim qui me dévorait» marque un «Je n'en veux plus» en même temps qu'un «Je ne suis plus maman» où la destruction du «moi océanique» et la capacité de manifester une volonté propre par rapport à mon être se confondent. Je me sépare moi-même de ma mère dont j'étais auparavant séparé puisque j'avais à la demander. L'enfant repu est un enfant qui éloigne de lui le corps maternel — et un enfant repousse plus qu'il ne s'éloigne — et le nom de maman pose la possibilité de la faire revenir quand j'en ressens le besoin — le besoin de manger.

Nous en sommes encore ici au seul stade du besoin. En effet, si je meurs de faim, je ne désire pas manger: je veux plutôt survivre. Le désir, c'est un besoin tel qu'il se conçoit déjà comblé. C'est le plaisir de manger — plus que la faim qui, elle, crée le besoin — qui me fait désirer une nourriture, et habituellement une telle plus qu'une autre. En ce sens, le désir est un besoin choisi, privilégié dans sa potentialité à être comblé. Quant à connaître la mesure de la satisfaction de ces besoins choisis, c'est une toute autre histoire que celle qui nous occupe dans ces lignes.

Le désir. Celui-là qui veut montrer tout son courage à traverser la table qui nous sépare pour aller chercher sa main et y déposer des petits baisers. C'est le même mouvement des lèvres qu'on adopte pour donner un baiser que celui où le nom de maman prend la place du sein. Dans ce geste de tendresse qui, on le sait, est très culturellement marqué puisqu'on ne se bécote pas partout dans le monde de la même façon, on peut remarquer une nouvelle double articulation. En effet, physiologiquement, le baiser est une projection des lèvres et son *smac* caractéristique est similaire aux mouvements qui nous ont servi pour appeler maman. Et comme les premiers sons de l'enfant, le baiser est un appel, une demande. Il manifeste ici un besoin choisi, un désir. D'ailleurs, pour la plupart, nous ne bécotons pas tout le monde — ou nous n'embrassons pas tout le monde, si on veut déjà un peu s'enlacer dans le mot qu'on utilise.

Un baiser, c'est le nom de maman qu'on pose sans le prononcer sur les joues ou les lèvres de quelqu'un qu'au moins on aime bien. (Drôle d'expression que cet *aimer bien* qui nous oblige à nous demander si aimer autrement ce serait mal aimer parce que nous y serions trop maladroit de désir...)

Mais le baiser reprend également une caractéristique de la régurgitation. Alors que son «mmm...» est produit par une vibration de la bouche qui commence à s'ouvrir sur les mots, le baiser fait entendre la petite explosion de nos lèvres mouillées. Il y a donc présence, dans le baiser, d'une projection de salive vers l'extérieur du corps tout à fait similaire à la régurgitation de l'enfant repu.

Si la double articulation maman-régurgitation manifestait d'un besoin / plus-besoin-de-maman, d'un manger-maman / plus-manger-maman, on peut accorder une signification semblable au baiser (avec toute cette différence qu'on trouve dans l'espace d'un semblable). Le maman / plus-maman de l'enfant se fait en deux temps entrecoupés par l'acte de manger, de téter. Le signe de l'appel / la-faim précède celui de la satiété. Alors que dans un baiser, les deux temps se confondent pour dire «Je te veux mais je ne te mangerai pas». Ma faim a été comblée, voici venu le temps de la gourmandise.

En effet: nous en sommes au dessert...

Nous avons mangé ensemble. tu as pu voir, ma faim ne me dévore plus. Le repas célèbre cet ancien apaisement de mon besoin que j'ai pu satisfaire à manger-maman. Et c'est peut-être encore elle que je mange: d'ailleurs, l'attachement remarquable de la plupart des hommes aux petits plats de maman signale toute l'importance que conserve ce goût de maman.

Ce repas pris en commun dit que je ne te mangerai pas comme j'ai pu dévorer ma mère. Je n'ai pas choisi d'avoir le goût de ma mère: j'avais faim. Tu vois, je n'ai plus faim et c'est toi que je désire maintenant.

Mais qu'en est-il pour toi par rapport à ton manger-maman?[5]

Tout sera peut-être différent le jour où, dans le couple où nous étirerons notre désir au quotidien, ce sera toi qui me feras à manger... Trop différent peut-être? Alors, nous mangerons encore souvent au restaurant, il faut se le promettre...

Sauf qu'il demeure un problème: c'est que la plupart des gars de ma génération ont été nourris au biberon... □

Cet article doit se lire comme un document de travail. Il faut donc excuser certains raccourcis et une argumentation à l'image du labeur d'une pensée en train de se structurer.

Notes

1. Jean-Didier Vincent, *Biologie des passions*, Paris, Éditions Odile Jacob / Seuil, 1986, p. 229.
2. «ce que Freud appelle *Trieb*: ce que *drive* traduirait assez bien en anglais, mais qu'on y évite, et ce pour quoi le mot *dérive* serait en français notre recours de désespoir, au cas où nous n'arriverions pas à donner à la bâtardise du mot *pulsion* son point de frappe.» Jacques Lacan, «Subversion du sujet et dialectique du désir», *Écrits*, Paris, Éditions du Seuil, coll. Le champ freudien, 1966, p. 803.
3. D'après Roman Jakobson, *Langage enfantin et aphasie*, cité dans Françoise Kerleroux, «Le parler-manger», Paris, *Les Temps Modernes*, janvier 1983, no. 438, p. 1267, 1268.
4. Idem, p. 1268.
5. Voir, dans le présent numéro, l'article «Les nourritures féministes».



LES ENJEUX DU CRU ET DU CUIT

MICHELLE BLANC

POURQUOI LES LÉGUMES CHINOIS SONT-ILS CROUSTILLANTS ET LE POT-AU-FEU DE NOS GRAND-MÈRES SURCUIT? AVANT D'ÊTRE UNE ESTHÉTIQUE, LA CUISINE TÉMOIGNE D'UNE HISTOIRE ET D'UNE GÉOGRAPHIE.

NOUS savons tous, depuis Lévi-Strauss, que l'humanité mangeante ne peut appartenir qu'à l'une ou l'autre de ces deux civilisations: celle du cuit et celle du cru. Mais, à l'intérieur de la civilisation du cuit, que de nuances! Comment classer, distinguer, expliquer, le longuement mijoté, le rôti, le bouilli, le croquant, le braisé, le mitonné, le surcuit, le presque cuit, le saignant, le calciné, le «juste à point» de l'oméga gastronomique, variable, d'ailleurs, selon les latitudes. On peut, tenter des explications, si l'on n'oublie pas qu'avant d'être une esthétique, la cuisine (toutes les cuisines) témoigne d'une histoire et d'une géographie.

L'histoire, en effet, a tracé des frontières que le jeu des guerres et des alliances n'a su défaire. Prenons le phénomène «yogourt». Il s'agit là d'un produit roumain. Il est donc normal que, par voie de terre, il ait essaimé dans les régions avoisinantes. Mais comment comprendre qu'il ait conquis l'Asie Mineure, l'Égypte et l'Inde, si l'on oublie qu'Alexandre le Macédonien, après avoir incarné Héraclès en Grèce, puis Amon-Râ en Égypte, s'en est allé jouer les ressuscité (c'est-à-dire Dionysos) au Sud de l'Himalaya? La carte du yogourt, c'est celle de la «koïnè» et du grec standard, c'est le signe historique le plus durable des conquêtes d'Alexandre le Grand.

La carte de la nouille

Et les nouilles, donc! La carte de la nouille est aussi riche d'enseignement que celle du yogourt. Nouilles en Chine, nouilles en Italie, puis, rayonnement de la nouille vers le nord. De grandes zones intermédiaires (Inde, Arabie, Grèce) restent cependant fidèles au riz ou à la semoule, épargnées qu'elles furent par la nécessité de contourner le Cap de Bonne Espérance au temps où Marco Polo planta en terre romaine le spaghetti et ses dérivés.

Est-il besoin d'autres exemples? Citons en vrac le piment, trace indélébile des conquêtes mauresques en Espagne et en France, la bière germanique dont aucun traité n'a su garantir l'Alsace et la Lorraine, le chutney et le ketchup anglais nés de la conquête de l'Inde, et cela suffira à nous convaincre que l'histoire peut se lire aussi dans les assiettes.

Quant à la géographie, elle règne sur les cultures, les élevages, et détermine impérieusement le contenu de l'assiette. Mais ce n'est pas cette évidence qui retiendra notre attention. Car la géographie n'est pas seulement physique, elle est aussi économique. Or, ce sont à la fois les facteurs physiques et les facteurs économiques qui expliquent les caractéristiques de cuisson des cuisines nationales.

Lorsque j'étais enfant, ma mère conspuait la cuisine de notre vielle voisine de campagne à qui elle reprochait la cuisson exagérément longue de tous ses plats. En effet, son petit déjeuner pris et sa toilette faite, Mademoiselle Marie-Claire s'occupait de son dîner. Dès neuf heures du matin, elle mettait à cuire (bouilli ou rôti, peu importe) le repas du midi. Au son de l'angélus, la viande la plus dure était devenue une chiffonnade informe aisément masticable, au grand scandale de ma mère pour qui les subtiles nuances qui distinguent le «au bleu» du «saignant» n'avaient pas de secret.

Pourtant, la cuisine de Mademoiselle Marie-Claire était facile à lire: née sur une terre riche en bois de chauffage, mieux pourvue de combustible que de bonnes terres à cultiver, la bonne demoiselle chargeait sagement son poêle selon les règles et pouvait, dès lors, aller en toute quiétude traire les vaches, ramasser les œufs, écurer la soue, sarcler le jardin, faire le beurre ou le fromage, tout en venant, à l'occasion, alimenter le feu de la cuisine. Mademoiselle Marie-Claire avait donc trouvé le moyen d'assurer le service domestique tout en vaquant à ses occupations. Sa viande trop cuite, ses légumes délavés, étaient la preuve tangible qu'elle avait, au mieux, tiré parti des ressources du milieu et des exigences du travail et qu'elle manifestait un haut degré d'adaptation à son environnement. Le temps et l'habitude l'avaient amenée à aimer la cuisine que ses conditions de vie lui imposaient, tout comme ma grand-mère, paysanne de la même région, qui regardait avec dégoût le rosbif saignant que ma mère découpait. Pour elle, le sang restaurateur dont Barthes a parlé abondamment dans *Mythologies* était tout simplement répugnant. Je suis persuadée que ce rosbif représentait pour elle l'horreur primitive du cru.

ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

Le prix du feu

Très loin des forêts de mon enfance, les Marie-Claire chinoises devaient, elles aussi, préparer les repas familiaux. Elles étaient pauvres de combustible et achetaient bien cher du charbon de bois qu'il fallait économiser. Elles développèrent donc au maximum l'art du presque cru et du finement haché, par nécessité économique: légumes croustillants, poulet ou porc découpés en bouchées rapidement cuites, riz — moins gourmand de bois que le blé —, tout, dans l'assiette chinoise, dit la rareté et le prix du combustible.

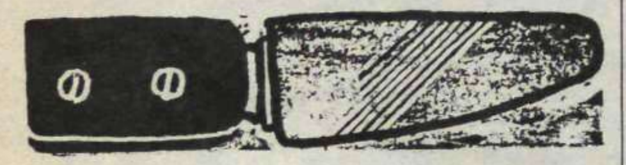
Un rapide regard sur les «plats nationaux» (régions serait plus exact) révèle le même sens de l'adaptation aux conditions géo-économiques. Paellas, couscous, caris, potées, gibelottes, bouillis, choucroutes, pizzas, tous ces plats, avant que le commerce ne s'en empare, étaient nourritures quotidiennes, faites de ce que le quotidien permettait. Ainsi la pizza. Épaisse pâte à pain colorée de tomates et seulement parfumée d'herbes les jours de vaches maigres, elle s'enrichissait d'anchois, d'olives, de piments doux, de charcuteries, de fromage, bref, d'à peu près tout ce dont une aisance relative pouvait garnir le garde-manger. Parallèlement, le pain nourricier se faisait plus mince, non plus aliment, mais simple support.

Des commentaires analogues peuvent être faits à propos de la paella, originellement plat unique des bords de mer, faite d'un riz parfumé par les hasards de la pêche, que le temps — et l'argent! — ont surchargée de viandes, de charcuteries, de crustacés connotés «chics»: homards, langoustes, crevettes, scampis...

La loi du marché

Une première constatation s'impose donc à nous: la cuisine respectable, celle que l'on peut montrer dans les réceptions ou exporter dans les restaurants spécialisés, c'est la cuisine chère, celle qui, partie d'un plat national né des contraintes du sol et du climat ainsi que de la nécessité de se nourrir avec les moyens du bord, s'est enrichie par «entassement». Poulet, agneau — agneau, et non plus mouton, car c'est un luxe de riche que de consommer un animal avant sa maturité et son plein rendement —, merguez dans le couscous; charcutailles en pyramide sur la choucroute; porc, poulet, saucisson, escargots, crustacés dans la paella; nécessité de disposer de six ou sept espèces de poisson (certaines, parmi les moins courantes) pour oser parler de bouillabaisse... autant d'exemples d'une loi générale qui permet à la cuisine régionale d'accéder au répertoire de la gastronomie.

On ne peut séparer ce mouvement de la codification faite par Prosper Montagné des règles sacro-saintes de la grande cuisine, celle que l'on n'avait pas honte, à l'époque, d'appeler «bourgeoise». Il existe une équivalence tacite entre «bon» et «cher» qui, sans être jamais exprimée, se déduit de la lecture de recettes onctueuses, lustrées de beurre, moirées de «bonne crème», parfumées d'alcools fins, sans compter le temps nécessaire à la confection de chefs-d'œuvre éphémères savamment montés par un spécialiste. Le temps, ne l'oublions pas, c'est aussi de l'argent.



La sagesse chinoise n'échappe pas, elle non plus, à cette règle d'équivalence. Son grand plat national, représentant de la gastronomie la plus prestigieuse, c'est le canard laqué. La bête, non découpée avant cuisson, demande, pour être parfaite, de longs soins et une longue cuisson dans un pays où, nous l'avons vu, l'abondance du combustible est signe de haut niveau social.

Le «bien manger» est donc lié au statut social, au revenu, au prestige. Les idéologues de la fourchette, à l'Est comme à l'Ouest, peuvent bien théoriser à qui mieux mieux, nous ne serons pas dupes: l'orthodoxie qu'ils défendent est celle des bien nantis, celle qui nous dit que l'argent — ou l'or — n'a pas seulement une odeur, mais un goût, et que ce goût est délectable.

La nouvelle cuisine

Sommes-nous si éloignés de cette gastronomie ostentatoire? La «nouvelle cuisine» a-t-elle réellement fait place nette en mettant de l'avant l'authenticité et la santé? Que non! Une banale poitrine de poulet, farcie de quelques asperges et nappée d'une sauce acidulée n'est-elle pas baptisée, dans un restaurant que je ne nommerai pas, du nom de «ballotine de volaille farcie au vert sur coulis au vinaigre de champagne»! Je cite de mémoire et ne garantis donc pas le mot à mot de l'appellation. Mais je suis sûre du vinaigre de champagne. Vinaigre de champagne! N'est-ce pas le comble du luxe et de la classe? Le vinaigre n'est plus du vin aigre, mais un produit suprêmement raffiné, parce que cher, né dans le trans-Europ Express de la rencontre des frères Troisgros et de la



madone des sleepings. Produit évanescent, qui a réussi à sublimer ses modestes origines et, par son anoblissement, fait participer la racaille payante que nous sommes au faste aristocratique.

À ce stade, on ne mange plus du poulet, on se nourrit de mots. Je suis d'ailleurs prête à parier une bouteille de Champagne (sans vinaigre!) qu'aucun consommateur honnête ne saurait distinguer, dans la sauce ou le court-bouillon, le Champagne, le Chablis ou le Morgon du Cuvée des Patriotes, si la facture n'était pas là pour lui signaler la présence onéreuse d'appellations contrôlées.

Mais la nouvelle cuisine se veut originale, démarquée de la grande cuisine bourgeoise des Courtine et des Curnonski, à la fois diététique et gastronomique. C'est donc cette double vocation que nous sommes en droit d'interroger lorsqu'arrive dans notre assiette une escalope translucide nappée de coulis de framboise.

Comme dans toute lecture, il faut se garder d'évacuer le contexte. Or, le contexte de la nouvelle cuisine est ambigu: en effet, c'est celui de la surconsommation d'aliments, de l'obésité et de l'infarctus. Haro sur les graisses animales! Honte à l'assiette de bûcheron! À la poubelle, les féculents! Au nom de quoi arrivent devant le convive affamé de minuscules portions dont Pierre Foglia s'est déjà gaussé avec l'esprit qu'on lui connaît. Plus question de T-Bone ou d'entrecôte: nous sommes à l'heure du médaillon. De veau, de homard ou de porc, peu importe, le médaillon se croque (pardon! se déguste, se savoure!) en deux bouchées et n'accepte, pour l'accompagner, qu'un échantillonnage de petits légumes cuits «al dente».

Certes, il est vrai que nous consommons trop de viande; il est exact qu'une trop longue cuisson détruit certaines vitamines; il est avéré que nous devons réduire l'apport calorique de nos repas, maintenant que nous sommes sédentaires. Mais ces vérités globales ne sont pas également vraies pour tout le monde. Dans nos sociétés, les pauvres, c'est bien connu, sont plus gras que les riches. Or, la nouvelle cuisine ne s'adresse qu'aux riches, ici ou ailleurs. Ce n'est pas M. Tout-le-monde qui peut s'offrir, en France, une cure de santé à Amélie-les-Bains en y dégustant les menus de Michel Guérard. Ce n'est pas, non plus, le Montréalais ordinaire qui fréquente «Chez Prego» ou «Aux Cuisiniers». Il est remarquable, d'ailleurs, de constater que les obèses n'osent guère s'afficher dans ce type de restaurant et que la clientèle qui s'y rassemble ne paraît pas avoir un tel besoin de compter ses calories!

Statut social

Que nous dit, alors, cette clientèle? Elle nous dit, encore une fois, son statut social, mais elle nous le dit avec la bonne conscience légèrement nourrie de ceux qui savent que la goinfrerie est un péché — au sens propre — mortel. La rhétorique du jeune cadre dynamique, svelte et bronzé, est différente de celle du bourgeois pansu et blême. Les figures de style — ou de table — sont différentes, mais ne nous y trompons pas: il s'agit bien du même discours et le bruit discret des mâchoires de bonne éducation ne parvient pas à couvrir le cliquetis du tiroir-caisse. La diététique n'est donc plus une science ou une vertu, elle appartient à l'idéologie dominante, façon d'être (ou plutôt de paraître), elle se fait discours et morale nouvelle pour les «happy few».

Reste l'aspect esthétique, c'est-à-dire la gastronomie. Une partie de ses lois appartient à la diététique: fraîcheur des produits, cuisson minime, petitesse des portions, liaisons à l'œuf ou à la moutarde plutôt qu'à la crème ou au beurre, aromates plutôt qu'épices, tout cela relève de la diététique telle qu'elle est comprise en cette fin du XXe siècle.

Mais que dire de la présentation, des combinaisons, des alliances de saveur, du choix systématique de certains produits, sinon qu'ils vont à l'encontre des traditions héritées du passé? Exotisme, contre-pied, contre-courant, refus du vulgaire... la nouvelle cuisine serait-elle, avant tout, un snobisme?

Examinons quelques réalités qui «signent» la nouvelle cuisine, notamment l'abandon du roux au bénéfice du coulis. Que le roux soit entaché d'infâmie parce qu'il combine beurre et farine, nous pouvons le comprendre. Le coulis n'est d'ailleurs pas une invention nouvelle et, depuis des lustres, la tomate a fourni aux cuisiniers la base de coulis joyeusement colorés. Curieusement, toutefois, le rassurant coulis de tomates figure assez peu souvent aux menus des temples de la nouvelle cuisine qui semblent préférer la framboise ou le fruit de la passion à la tomate familière. J'entends bien que dans l'un ou l'autre cas, c'est le goût acidulé du fruit qui fait l'intérêt de la sauce, et sa couleur qui en fait la beauté. Mais il existe un rapport entre le fruit de la passion et la tomate similaire à celui qui oppose le vinaigre de champagne au vinaigre ordinaire. Ce commun dénominateur, c'est la rareté, à quoi il faut aussi ajouter l'exotisme, que l'on retrouve d'ailleurs dans l'utilisation fréquente d'un fruit inconnu il y a 20 ans, le kiwi, comme élément de garniture.

Exotisme, rareté, voilà bien deux éléments du snobisme que nous évoquions tout à l'heure. Le snob refuse de suivre le courant, il veut innover, surprendre, choquer, même. Dans le domaine qui nous intéresse, ses choix vont à l'encontre de la tradition à laquelle il appartient. Ainsi, alors que les recettes du Québec paysan exigeaient de longues cuissons et utilisaient un répertoire limité de légumes, de viandes et de fruits, le snob de la nouvelle cuisine affectionne les cuissons «al dente», bannit la pomme de terre et la carotte, savoure la figue fraîche et le kiwi (mais non la pomme), préfère la caille ou la pintade à la dinde et au poulet.

Le paroxysme, le fin du fin, le nec plus ultra de la nouvelle cuisine, n'est-ce-pas la découverte du poivre vert et du poivre rose? Notons au passage que rien ne se démode plus vite que la mode: le poivre vert eut son heure de gloire, mais, sitôt sorti des officines spécialisées, donc vulgarisé, il a été remplacé par le poivre rose. Il n'est pas question de se prononcer ici sur la saveur comparée du poivre noir et du poivre rose, mais de constater que le poivre rose est, dans son appellation même, une parfaite réussite esthétique. Il y a quelque chose de dadaïste dans l'alliance insolite du poivre (traditionnellement associé au piquant, au feu, à la virilité agressive) et de la couleur rose liée à la tendresse, à la féminité, à la douceur. Quelle



antithèse exquise, bien faite pour ravir un esthète de la fourchette!

Le même goût pour l'inhabituel explique probablement aussi, en nouvelle cuisine, l'extension du mélange salé-sucré qui, assez fréquent au Moyen-Âge dans toute l'Europe, n'existait plus guère de nos jours qu'en cuisine scandinave, la cuisine française contemporaine n'ayant conservé que le canard à l'orange et l'oie ou le porc aux pommes.

Évidemment, il ne faut pas chercher sur les menus nouvelle cuisine ces classiques du salé-sucré européen, pas plus que d'autres classiques exotiques (tagines marocains, par exemple), dûment répertoriés, que l'on eût pu emprunter pour inscrire dans une quelconque tradition des plats unissant le salé et le sucré. Là encore, il s'agit d'innover à tout prix, d'où le recours au kiwi, vierge de tout passé culinaire, ou à la figue fraîche, luxueuse rareté des marchés montréalais.

Ainsi donc, la nouvelle cuisine n'est fille de personne. Comme nos enfants, elle s'est coupée (nous l'avons coupée?) de ses racines culturelles, de ses lieux physiques et historiques; elle habite un espace vide, une terre vierge des marques du passé. Elle est, avant tout, mode, snobisme, nouvelle préciosité. Mais, nous le savons, les modes sont éphémères. En occupant uniquement le champ précaire du moment présent et de la discontinuité, en se voulant révolutionnaire et non «transformiste», la nouvelle cuisine peut-elle espérer un avenir? □

ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

LES TRIPES ET L'OIGNON



ILLUSTRATION: NORMAND COUSINEAU

L'oignon, c'était le parfum. La substance du salut. L'horizon de la victoire dans le paysage morne de la guerre. Les tripes, c'était l'odeur. Dans ma vie, j'en ai mangé une seule fois, peut-être deux, selon les manières de table polonaises. Dès que leur substance originelle fut identifiée comme odeur par mon nez encore virginal, les tripes sont devenues immangeables à jamais. Trace mnésique indélébile. Dans quelle sphère de mon cerveau? La gauche ou la droite? Découverte de l'odeur. Oui, pour la première fois dans ma vie qui commençait à peine, en deçà de la conscience des aliments.

L'odeur, c'était donc les tripes, dans cette Varsovie dont j'ai retenu la forme majestueuse des palais royaux, des églises baroques et d'autres bâtiments engoncés dans un espace étrange et figé; car la ville était tendue, angoissée, parsemée d'uniformes hitlériens que j'identifiais spontanément à des corps étrangers et hostiles, chaque fois que ma mère nous promenait, mon frère et moi, le long de la rue de Nowy Swiat, la rue du Nouveau Monde, à partir du numéro 28 jusqu'au carrefour des Allées de Jérusalem et parfois jusqu'à l'église des Trois Croix.

Les repas se pratiquaient à des heures précises. Le matin, on nous inondait de lait avec un morceau de miel ou de beurre. Avant midi, le jambon et le steak tartare n'étaient pas en reste non plus. Et vers 14 heures, c'était le *barszcz czerwony*, la soupe de betteraves, ou le *kapusniak*, la soupe de choux, et le *kotlet schabowy*, ou *cielecy*, la côtelette de porc et de veau. Le soir, quand on ne mangeait pas d'oignons, on récidivait avec les mêmes plats que l'on combinait à volonté. Parfois venaient les invités de la famille et c'était l'occassion de servir les tripes. Je ne le cache pas, j'en ai mangé une ou deux fois sans que mon palais s'en souvienne vraiment. Et pour cause. Les tripes à la mode varsovienne nous étaient préparées par Jadwiga, la *gosposia* de la famille. Elle les préparait soigneusement, cérémonieusement, enfermée dans la cuisine qui devenait alors zone interdite pendant deux, trois et même quatre jours. Après quoi, les tripes étaient prêtes, exquises, incomparables. L'orgueil de la maison. Tout le monde se mettait à table et mangeait avec religion. Après les *przystawki*, les hors-d'œuvres, la tante Leokadia s'exclamait infailliblement: «Krolewskie flaki!» («Quelles tripes royales»). Et tous les convives tombaient d'accord. Hélas, un jour le charme fut rompu pour moi. J'ai flairé le mystère. Horrible, inhumain, indescriptible.

Ce jour-là Jadwiga était dans la cuisine et se débattait avec les tripes au premier stade de leur préparation, nettoyant les boyaux indifférents, neutres et plutôt laids d'allure, et pourtant future promesse d'un plat royal. J'y entrai par hasard, allant vers les confitures. Je fus foudroyé. Je sentis ma tête basculer dans un espace irrespirable et encombré de tripes. Aucun support olfactif agréable ne permettait à ma tête de se tenir droite. Elle se figea dans un recul de dégoût, dans une réaction de défense. Mon nez fut atteint d'une odeur massacrante. Je perdis le souffle. Je n'en croyais pas mes narines. Je n'en croyais pas mes yeux non plus. C'était donc cela les tripes? Cette masse gluante et amorphe, cette pulsation de chair animale d'une couleur bizarre. Jadwiga mit une serviette-éponge autour de ma tête et me fit sortir.

Quand, quelques jours plus tard, les invités se mirent à table, je refusai les tripes. Ma mère comprit. Ce fut définitif. Depuis ce moment-là, jamais plus de tripes! Et cela reste ainsi. Ni les tripes à la mode de Caen, ni les tripes à la madrilène, ni la *trippa alla romana*, ni *alla genovese*, ni les tripes de Francfort, ni celles de Liège. Finies les tripes royales, socialistes ou démocratiques. Aucun désir de les regoûter, même auréolées du nom des villes où on les macère et les cajole pour qu'elles soient «uniques». Un plat royal? Mon œil! Ou plutôt, mon nez! Quand je pense à cette odeur, je n'arrive plus à penser. Et je comprends si bien Saint Bernard. *Odoratus impedit cogitationem*! Si tous les amateurs de tripes avaient pu

WLADIMIR KRYSINSKI

L'OIGNON, C'ÉTAIT DONC LE PARFUM. MAIS AUSSI LA PREMIÈRE INTUITION D'UN TRIANGLE OU D'UN CARRÉ CULINAIRE, CAR DANS L'ESPACE INVISIBLE DE MES PAPILLES ET DE MON ODORAT, JE DONNAIS LA PRÉFÉRENCE AU FRIT PLUTÔT QU'AU BOUILLI, SANS PARLER DU CRU, QUE JE DEVAIS DÉCOUVRIR UN PEU PLUS TARD.

sentir cet objet gustatif exquis au stade premier de ses machinations culinaires, tous les restaurants du monde qui s'en font une spécialité auraient fait faillite. J'en mets ma main au feu. Espérons que cela n'arrivera jamais. Essen und essen lassen!

L'oignon c'était différent. Le parfum polonais. Tout fait d'hospitalité spontanée, rapide et sincère. On mangeait l'oignon dans la cuisine vers 20 h ou bien à des heures différentes selon nos désirs impériaux. Ma grand-mère maternelle coupait l'oignon en rondelles, mettait du beurre dans la poêle et le faisait frire lentement mais non sans une certaine intensité, puis cassait dessus trois ou quatre œufs. On entendait cette friture se faire sous nos yeux. Le murmure de la poêle, délicat d'abord, et bien net au stade ultime de la cuisson. Voilà une autre trace mnésique indélébile de mon cerveau. Et puisque c'était notre grand-mère qui tenait la queue de la poêle, elle nous appelait d'un bref mot d'ordre: «Cebula gotowa!» (L'oignon est prêt).

Nous le mangions donc dans la cuisine. Rapidement. On mange vite en Pologne. Que cette généralisation me soit permise. Le symbolisme de l'oignon, tel que j'en ai fait l'expérience, explique peut-être le rythme polonais de la consommation alimentaire. Car pour résister aux malchances de l'Histoire, il faut manger à tout prix. On résiste par compulsion alimentaire. Et l'oignon était entouré d'une aura de vertus exceptionnelles. «Mangez beaucoup d'oignons, disaient mes parents, aucune maladie n'osera vous atteindre!» Et comme preuve, on nous rapportait que des bataillons de prisonniers avaient survécu grâce à l'oignon.

L'oignon c'était donc le parfum. Mais aussi la première intuition d'un triangle ou d'un carré culinaire, car dans l'espace invisible de mes papilles et de mon odorat, je donnais la préférence au frit plutôt qu'au bouilli. Sans parler du cru, que je devais découvrir un peu plus tard. Ce premier cru transcendait la viande. C'était les tomates. En polonais: *pomidory*. Quelle proximité de l'italien dont j'ignorais encore l'existence!

Le rythme hebdomadaire de la survie était ponctué de retours fidèles à l'oignon. Et il en fut ainsi même après la déroute du général Von Paulus. Après la bataille de Stalingrad, le destin de la guerre et du monde s'était changé en espoir. Mais nous consommions encore régulièrement de l'oignon. À côté de mon frère jumeau s'asseyait aussi mon frère cadet qui apprenait à aimer l'imbattable parfum et la force salvatrice de l'oignon. Et lorsqu'un jour, par un de ces hasards qui décident de toute une vie, nous avons échappé à l'enfer de Varsovie insurgée, dans une petite ville de province, bombardée occasionnellement elle aussi, nous avons encore célébré l'oignon. Et nous-mêmes qui étions vivants. Grâce à l'oignon peut-être. Il nous était toujours fidèle. Il sentait la vie.

Quand le front de la guerre, fixant Berlin comme cible finale, avança vers l'Ouest, je fis quelques découvertes exceptionnelles. Je découvris les tomates et les soldats de l'Armée Rouge, tout souriants, amicaux et paternels. J'entendis leur musique et leurs chants nostalgiques. Ce fut aussi la découverte de l'accordéon, et des chansons d'une beauté incomparable, chantées dans une langue plus douce que le polonais. Cette musique venait d'un espace magique et mystérieux qui, nous le savions, était jonché de cadavres. Nous étions donc entourés de héros. Un jour ma grand-mère prépara un énorme plat d'oignons. Toujours selon les mêmes préceptes. Mais cette fois-ci, elle cassa une trentaine d'œufs. Les soldats mangèrent et se mirent à chanter. Leurs voix étaient pénétrées d'une tristesse bouleversante. La musique qui les soutenait semblait suspendue dans un absolu nostalgique sans limites. En russe, on appelle cette musique (la «pinceuse de l'âme»), c'est la seule musique qui réussit à me prendre vraiment aux tripes.□

JULIE OU LES LIQUEURS MAGIQUES

RENÉ-DANIEL DUBOIS



ILLUSTRATION: PHILIPPE BÉHA

Pendant que madame Tétrault entre dans la classe soudainement obscure,son seul visage faiblement éclairé parles huit bougies plantées dans le gâteau qu'elle porte à bout de bras, Julie elle, sourit. Elle fait: «*Oh, wow. Oh, non. Wow. Hon, Madame Tétr...*», tandis qu'en elle-même: «*Épaisse. pis tu t'imaginesque j'm'en doutais même pas?*» Quand le «*Bonneuh Fêteuh Julie...*» a cappella solo de madame Tétrault se tait enfin, que le professeur resplendissant dépose la grande assiette sur le pupitre devant Julie et que toute la classe entonne le «*Ma chère Julie, c'est à ton tour...*», Julie laisse couler une larme. De honte. On la prend vraiment, vraiment pour une épaisse. «*Pis les aut' mongols, sont là qui embarquent la-d'dans comme une gang de morons qu'i sont*».

Une chance que Julie a un contrôle d'elle-même peu commun parce qu'autrement madame Tétrault, la jubilante maîtresse de deuxième année, s'rait obligée de r'tourner chez eux après la classe avec son gâteau-des-anges-glaçage-blanc-aux-ananas r'viré su'a tête «*Racontez-moi vos niaiseries sur «quant' tu s'ras une grande fille»* autant qu'vous voulez. Mais obligez-moi pas à vous croire. Pis obligez-moi pas à manger vot' viarge de gâteau de fête. Bateau.»

* * * * *

Ça fait des mois — pour elle: des années — que Julie bûche, cherche, note, accumule preuves et indices. Qu'elle est à l'affût. Pendant les histoires que son père lui raconte. Pendant la récréation. Elle, la tanante d'autrefois, la Terreur des haies et des rosiers de la rue Malo à Brossard, elle refuse maintenant d'aller jouer dehors. Oh, à la rigueur, elle veut bien aller prendre des marches. Silencieuse. Lentes. De longues marches. En regardant le bout de ses bottes. Même pas dans les champs: sur les trottoirs. Finie, la tague à la récréation. Finies, les batailles de sacs d'école. Finies, les chansons à tue-tête dans l'fond d'l'autobus scolaire. Maintenant, Julie s'assoit dans le premier banc d'en avant — celui que, dans l'temps qu'était tanante, elle appellait «*le banc des choux-fleurs*»—, celui depuis lequel on voit le mieux dehors. Juste à côté d'la porte. À côté du chauffeur. Et, pendant tout le trajet, Julie regarde. Observe. Le chauffeur: monsieur Boileau. Les gens, en bas, sur le trottoir ou dans les autos qui dépassent l'autobus. Ou bien elle reste immobile, le regard perdu. Dans le vide. Les sourcils un peu froncés. Julie est préoccuppée. Habitée. Hantée. Et révoltée.

Julie ne se souvient plus de l'incident qui a déclenché cette longue réflexion. Cette quête dans laquelle elle est lancée depuis l'été dernier. De ce qui a bien pu appeler cette question qui la hante jusque dans ses rêves. Qui lui fait trouver que le monde n'est peuplé que de menteurs qui profitent des épais: «*Pourquoi les Grands sont grands? Pourquoi les P'tits sont p'tits? Pourquoi i a les Grands d'un bord pis que de l'aut', i a les Enfants? Pourquoi le Monde est divisé en deux?*»

Pourquoi i a des affaires que les Grands peuvent faire mais pas les petits? Comme écouter la TV tard le soir. Conduire une auto. Dire «*je vais à la bonk*», disparaître puis revenir sans jamais raconter ce qui s'est passé là où l'on est allé. Ouvrir un livre où il n'y a rien, pas une seule image, et faire semblant de lire pendant des heures durant lesquelles i faut pas les déranger. Venir s'asseoir à la table, le matin, avec des grandes feuilles salissantes où il y a juss' queuk dessins de temps en temps, les déplier, disparaître en arrière en soupirant et en disant: «*Mon Dieu. Mon Dieu qu'ça va mal dans l'monde.*» Pis, tout d'un coup: «*Mon Dieu, j'va êt' en r'tard*» ou: «*Mon Dieu, on va êt' pognés dans l'trafic.*». Mettre les feuilles su l'armoire. Aller chercher les bottes dans l'entrée et pis les cirer pour enlever le sel. *Pourquoi que les Grands mettent du sel dans les rues, qui colle après les bottes, pis qu'après ça i faut l'enlever sur les grandes feuilles après avoir soupiré en s'cachant en arrière?*



Pourquoi qu'i a des choses que les Grands mangent ou boivent — boivent, surtout — auxquelles les P'tits ont pas l'droit de toucher? Le café. Le vin. Le cognac.
Pourquoi Julie a pas le droit de fumer? On lui dit: «*C'est mauvais pour toi, ma chérie. —Pourquoi c'est pas mauvais pour eux-aut'? —Ce l'est mauvais, Julie, mais j'fume pareil. Autrement j'chicanerais tout l'temps. — Pourquoi les Grands, eux-aut' i ont le droit de faire des affaires qui sont mauvaises pour eux-aut'?* Pis qu'ils échappent tout le temps leur cigarette su l'sofa ou su l'tapis ou su leur linge. Pis i font des trous dans leur linge du dimanche. Julie, elle, quand on lui met son beau linge, a peut même pas boire un Coke sans bavette parce que ça tache. *Ça tache peut-êt'. Mais ça fait pas d'trou.*

Pourquoi i a des choses que sa mère pis son père mangent beaucoup, beaucoup — comme la moutarde, ou le beurre — mais que quand Julie, elle, veut en prendre, elle se fait dire: «*Juste un peu, mon poulet.*»
Pourquoi que, quand ses parent appellent Julie «*mon poulet*» tout le monde trouve ça cute et normal et beau et fin et affectueux, mais que quand c'est Julie qui appelle son père «*mon poulet*» devant la visite, tout le monde rit d'elle comme si elle était une dinde?
Pourquoi i a des affaires que Julie mange ou boit, comme les autres Petits — elle a vérifié... discrètement — mais auxquelles les Grands ne touchent pas. Le lait. Le jus de raisin. Le jus d'orange, à moins d'le boire avec d'aut' chose dedans que Julie, elle, a pas le droit de mett' dans le sien. Et qui pue. Ou les Corn Flakes. Son père dit souvent: «*J'hais ça, les Corn Flakes.*» Mais Julie, elle, est obligée d'en manger. Une chance qu'elle aime ça.
Pourquoi i a autant de meubles, d'armoires, de valises, de poignées de portes, de garde-robes, d'étagères, bâtis trop haut? Trop gros? Trop pésant?
Pourquoi que ses jouets, Julie est obligée de les serrer dans le fond de son garde-robe aussitôt qu'elle a fini de jouer? Ou ben quand «*pis dépêche-toi, mononk arrive dans dix menutes*»? Son père, lui, i laisse ben traîner les siens tout' éparpillés à la grandeur du sous-sol. *—C'est pas la même chose. —J'veux ben, qu'ce soye pas la même chose. Mais c'est quoi, d'abord? Qu'est-cé qu'y a de plus dérangeant si j'laisse traîner Boubou dans la cuisine que si papa, lui, i laisse traîner son set de tourna-vis su l'divan du salon?* Non! Chuuut. Silence. Pas de réponse. «*C'est ça, c'est ça. C'est toute.*» Point.
Pourquoi que quand c'est un Grand qui répond pas, c'est parce qu'«*il a ses raison*», mais qu'un P'tit qui répond pas

c'est parce qu'«il a une tête de cochon»?

Dans les premiers temps, Julie pensait que c'étaient juss' ses parents à elle qui étaient *comme ça*. Mais non. Tous les Grands sont pareils: c'est pas rien que chez eux à elle qu'i a une différence entre les Grands et les Petits, mais partout. Partout. Fins, pas fins. Beaux ou laids. Comiques ou ennuyants, les Grands sont pareils. Mais différents des Petits. Madame Tétrault; monsieur Boileau, le chauffeur de l'autobus scolaire; madame Gaudet, la principale; madame Guérard du dépanneur; monok Paul; même les grands-parents. Pis le pire c'est que les autres Petits, ça les frappe même pas. I s'rendent compte de rien.

Julie est seule au monde.

* * * * *

Comme si c'était pas assez de s'apercevoir de ça, Julie, après s'est mise à se rendre compte d'un tas de choses que les Grands disent et qui n'ont pas de bon sens. Comme quand son père lui dit qu'autrefois, il était aussi petit qu'elle. Julie sait bien que ça se peut pas: depuis qu'elle voit son père, il est toujours pareil. Et depuis qu'elle se voit dans le miroir plein-pied de sa chambre, elle est toujours pareille. Elle est certaine que son père lui raconte une baloune. «*Ça se peut pas qu'avant les Grands étaient petits pis que dans longtemps les Petits seront Grands. Je l'sais. Je l'sais que tous les P'tits qu'j'ai connus, sont encore p'tits. Toutes O.K.?*»

On se moque d'elle. Mais pourquoi? «*Pourquoi i font ça?*» Il doit y avoir une bonne raison. Qui doit avoir quelque chose à faire avec écouter la TV tard le soir.

Aller à la bonk.

Aller quelque part, en auto, à l'heure où les P'tits vont se coucher en laissant la gardienne écouter la TV jusqu'à très tard. Le lendemain matin, les parents sont revenus mais i dorment. I s'lèvent tard. I sont d'mauvaise humeur. I bougent lentement, lentement. Julie a pas l'droit de faire de tapage. Pis au déjeuner, papa pis maman prennent seulement du café. Pis Julie a pas l'droit d'en prend'. Pis tout' c'qu'a l'a droit d'manger c'est d'la maudite salade aux carottes quésiment aussi froide que d'la crème à glace parce que «*y en ress' d'hier midi. Pis papa pis maman sont trop poqués pour préparer d'aut'chose. Si t'es fine, à soir ou demain on va aller au restaurant. Soit fine, OK? Demain. Demain.*»

Julie arrête pus de r'virer tous ces détails-là, chacun séparément ou par paquets, en chapelets ou en motons, dans tous les sens, sous toutes leurs coutures. Et pis de toutes ses méditations ne sort qu'un seule certitude. Toujours la même. Épouvantable. Monstrueuse: il y a un complot.

* * * * *

Un soir, il y a quelque temps, papa lui a raconté une histoire. Plate. Une sombre affaire de princesse qui mange une pomme que lui a donné une sorcière. Mais il y avait quelque chose que la sorcière avait mis dans la pomme. Et boum. La belle princesse épaisse tombe endormie.

Julie s'est dit: «*Non, mais faut-tu êt' épaisse en monde pour manger queuk chose que queuqu'un de laite comme la sorcière te donne.*» Et, tout de suite après: «*Hein? Mais pourquoi qu'i m'raconte une histoire épaisse de même? I passe son temps à m'dire que le monde dangereux, i l'ont pas écrit dans l'front qu'i sont dangereux. Qu'i faut pas embarquer dans une auto, ou parler à quelqu'un qu'on connaît pas. Surtout si i est ben fin. Pourquoi i dit «fin» dans' vie, pis «laite» dans les histoires? Ça marche pas. Ça marche p... Hon.*» Julie venait de comprendre. «*Mon doux.*» Son père venait de se trahir. Il venait de lui donner la clé.

Ce soir-là, Julie n'a pas entendu la fin de l'histoire. Elle était complètement bouleversée par l'horreur de la découverte qu'elle venait de faire: «*Ce que les petits sont obligés de manger pis que les Grands haïssent tant?, c'est ça qui les fait rester petits. Les Grands les empoisonnent! Mais c'est effrayant. Mais c'est don ben écœurant.*» Et, tout de suite après, Julie a eu un nouvel éclair. Encore plus fort. Pis qui a fait encore plus mal: «*Non seulement i a queuk chose dans c'que les P'tits mangent qui les fait rester petits, mais i a queuk chose dans ce que les Grands mangent — pis i veulent pas que les P'tits i touchent —qui les fait rester grands. Pis si les p'tits en buvaient ou en mangeaient, i deviendraient des Géants eux-aut' avec et pis ils auraient les mêmes droits que leurs parents.*»

Mon doux que Julie avait hâte que son père finisse son histoire pis s'la farme. Pis i sac' la paix. Pis la laisse réfléchir à tout ça.

Ce soir-là, Julie n'a pas dormi. Elle a fait la liste de ce qu'elle ne devait plus manger. Et celle de ce qu'elle allait devoir goûter.

Le lendemain matin, elle est passée à l'action.

Maintenant, quand le dessert arrive, Julie prend son verre de lait, auquel elle n'a pas goûté, dit: «*Je vais faire mes devoirs*». En passant devant les toilettes, elle vérifie si on ne la voit pas. Et le vide dans la bolle.

Elle donne les biscuits au chocolat de son lunch à ses amis.

Elle passe des heures et des heures, après que ses parents sont couchés, à plat-ventre sur le journal d'à-matin tout froissé. Tout plein de sel. À essayer de le déchiffrer. Elle traîne le dictionnaire avec elle. Mais elle n'y arrivera jamais: chaque mot qu'elle cherche, pour le comprendre il faut en chercher vingt. Ça lui prend toute la nuit pour passer à travers d'un tout petit paragraphe et alors elle a le front tout chaud et les yeux qui brûlent. Pis elle arrive pas à se rappeler du sens des premiers. Il faudrait qu'elle recommence. Ça n'a pas de fin. Et même là: elle comprend le sens des mots mais pas celui des phrases. C'est quoi, un «*REAGAN*»? Julie essaye d'imaginer ce que ça peut bien avoir à faire avec «DÉ-PLO-YER». Elle s'enrage. Le sens se sauve. Veut pas se laisser pogner. Parfois, Julie a envie de déchirer le dictionnaire. De se mettre à crier. Mais il ne faut pas réveiller papa et maman. Il faut se contrôler. Alors elle pleure. En silence. De rage. Puis va dormir un peu avant de partir pour l'école.

À l'école, Julie boit chacun des mots de la maîtresse. Elle n'en perd pas un. Elle l'observe. Elle va lui parler à la récréation. Peut-être qu'elle aussi va finir par se trahir, comme papa? Lui apprendre quelque chose d'important, pour une fois? Le soir, après les histoires niaiseuses de son père, Julie se relève et va, sur la pointe des pieds se cacher derrière la porte du garde-robe de l'entrée et écoute la TV dans le dos de ses parents. Il y a des films — qui ne sont pas comme ceux qu'on lui permet d'écouter — dont Julie sait que papa et maman ont très, très hâte de les écouter. Julie se dit: «*Ça va sûrement me donner un indice.*» Mais. C'est tout le temps des films où le monde parle des langues de fous. Il y a des choses écrites en bas de l'image mais Julie a pas le temps de lire. Ça va trop vite. Julie voudrait hurler.



Malgré tout son travail, le temps et l'énergie qu'elle leur consacre, les recherches de Julie n'avancent pas. Elle piétine. Papa et maman trouvent qu'elle maigrit. Mais elle a toujours eu tendance à être un peu grassette, ça va lui faire du bien. Elle est un peu trop sérieuse. Mais ses notes n'ont jamais été aussi bonnes. Papa et maman sont fiers de Julie.

Julie continue à chercher. À essayer. À risquer.

Une nuit, Julie a mangé un plein pot de moutarde, à la cueillère.

Mais Julie ne grandit toujours pas.

Alors Julie se dit: «*Le poison qui rend Grand, il y en a peut-êt' des morceaux dans différentes affaires qu'i faut prend' ensemble?*»

* * * * *

Dans l'autobus scolaire, après la cérémonie du gâteau-des-anges de madame Tétrault, encore toute pompée Julie a les mains moites dans ses mitaines: ce soir, grand-papa et grand-maman Doyon et grand-maman Deschênes viennent manger à la maison pour sa fête.

La cérémonie des cadeaux est trop longue au goût de Julie. «*Non, mais j'm'en sac'-tu, moi, de vo' ordinateur.*» Mais elle joue le jeu: «Oh. Wow. Oh. Hon. Ah, merci. Merci. Merci.» Et pis des becs. Et pis des embrassades. Et pis des 'tites tapes su'es joues. Et pis des 'tites tapes su'es fesses. Et pis les mains dans'es ch'feux.

«J'ai faim, maman. On mange-tu?»

Julie a faim ! Ah, ça ça leur fait plaisir. Là, i sont contents, hen? Les grands-parents trouvent tellement qu'le p'tite est rendue *tellement maig'. Pauv' 'tite. Michel, tu devrais l'emmener voir ton ami docteur, là, comment i s'appelle?*

Pis là, c'est le r'pas. Qui finit pus. Pis c'est long. Pis i parlent. Pis i veulent-tu que Julie en raconte, des affaires. Pis i veulent-tu savoir.

Mais. Le temps du dessert finit par arriver. Mon Dieu que la mère de Julie a été surprise, quand elle lui a démandé ce qu'elle voulait comme cadeau pis que Julie a répondu: *-Un baba au rhum. —Oui. OK. Pis quoi d'aut'? —Rien d'aut', maman. Juss' çà: un baba au rhum.* Ben là, ça y est: i est là, le baba au rhum. Avec juss' une 'tite chandelle plantée d'dans. «*Mon doux qu'ça goûte le yab', c't'affaire-là. Beurk*»

Mais Julie sourit comme un ange en le dévorant lentement. Posément. Poliment. En le savourant. Même si a l'a envie d'le r'cracher. «*Sont ben capab' d'avoir mis du mauvais goût d'dans juss' pour pas que j'aye envie d'en prend' trop souvent.*»

Après le dessert, Julie laisse les grands-parents, papa et maman dans la salle à manger, dit qu'elle est fatiguée. Embrasse tout le monde sur les deux joues. Les laisse continuer à jaser. Se retire dans sa chambre. Ferme la porte de sa chambre. Allume toutes les lampes. Se déshabille. Se plante, toute nue, devant le grand miroir, et se regarde. Et attend. Attend. Attend. Et s'observe.

Rien.

Julie passe toute la soirée à se regarder dans le miroir, prête à la moindre alerte à sauter dans sa robe de chambre et à se plonger dans ses devoirs. Mais. Rien. Rien ne se passe. Et Julie est toujours une petite fille.

Tout d'un coup, Julie entend ses grands-parents parler «*d'y aller*». Elle éteint les lampes. Se couche. Fait semblant de dormir.

Procession dans la chambre de Julie. Tout le monde chuchotte.

Tout le monde marche sur le bout des pieds.

Julie gémit un peu. Se tourne sur l'autre côté.

Cérémonie des p'tits becs au p'tit ange au sommeil si pur.

Les grands-parents sont partis.

Il y a le bruit lointain, confus, de la TV. Pas longtemps.

La TV s'éteint.

Bruit de la chasse d'eau.

Des pas dans le couloir.

La porte de la chambre de papa et maman qui se ferme.

Silence.

Julie se relève.

«*C'est cette nuit ou jamais: là, ça suffit.*»

Julie traverse la maison. Tout est noir. Tout est silencieux sauf la fournaise qui gronde loin, loin.

Dans la salle à manger, ça sent la fumée de cigarettes froide. Sur la table, il reste des bouteilles à moitié pleines de vin rouge. De cognac. D'armagnac. Julie boit au goulot. Ça brûle. Ça tourne. Les objets se mettent à changer de forme. La pièce est toute croche. Julie a l'impression qu'elle ne pourra plus avaler une seule goutte. «*Ça goûte ben qu'trop fort, c't'affaire-là. Ça goûte don ben mauvais*». Des larmes coulent des yeux de Julie mais Julie ne pleure pas. Sa langue est épaisse. Elle se sent qui vibre. Elle se sent molle. Mais elle boit. Encore. Encore. «*Ah, pis tiens: encore*».

Il y a des Gitanes de papa, sur la table. Julie en fume une. Tousse en se tenant la bouche avec une napkin.

Julie prend une fourchette et vide le beurrier. Le beurre est tout mou. Julie vide le sucrier. Reprend la bouteille d'armagnac. Gorgée. Gorgée. Les tasses à café sont presque toutes pleines. Julie les vide. C'est froid. C'est fade. Gorgée de cognac. Julie marche. Vers le salon. Le couloir est long. Long. Long. Et tout croche. Julie avance en appuyant l'épaule contre le mur pour ne pas tomber.

Dans le salon, il y a encore d'autres bouteilles et là aussi ça sent la fumée de cigarettes froide.

Julie s'accroupit devant la TV. Une gorgée de cognac. Julie allume une cigarette. Allume la TV. Juste assez de son pour entendre. Julie a le visage à un pied de l'écran. Gorgée. Bouffée. Images.

Après trois cigarettes, beaucoup de gorgées, beaucoup d'images, Julie se dit: «*Of, là j'en ai pris autant qu'eux-aut'. Ça suffit.*» Julie éteint la TV.

Julie retourne vers sa chambre. Julie se traîne. Julie pense: «*J'me rendrai jamais. C'est ben qu'trop loin.*» Elle se rend pourtant. Se traîne tout au long de l'interminable couloir.

Jusqu'à sa chambre.

Julie enlève sa robe de chambre. Julie enlève son pyjama. «*Ben voyons don. Ç'a pas d'bon sens.*» Julie est encore une petite fille. Julie n'est pas une Géante. Julie se voit, presqu'appuyée contre le grand miroir où son image n'occuppe pas la moitié de la hauteur, encore toute petite. Mais de loin. Loin.

Découragement. Déroute. Échec.

Dans le miroir, Julie se regarde sans croire à ce qu'elle voit. Elle se scrute. Elle regarde ses mains. Son ventre. Ses cuisses. Non. Non, pareille à hier. A avant-hier. A la semaine passée.

Julie veut se coucher. Dormir. Dormir tout de suite. Ah dormir.

Julie se traîne. abattue. Jusqu'aux pitons des lampes de sa chambre. Jusqu'à son lit.

Julie pose la tête sur l'oreiller. Ça tourne. Julie se sent mal. Elle se sent tomber par en arrière. Julie pense à la pomme. À la vilaine sorcière. À la princesse épaisse. Julie a envie de dormir. Julie pense à la princesse épaisse qui dormit parce qu'elle avait mangé une pomme empoisonnée. Julie aussi s'endort, comme la princesse. Et pis a l'a mal au cœur. Julie se dit: «*Ça y est. Ça doit êt' ça: j'grandis. C'est pour çà que j'm'endors tant. Pis qu'j'ai mal au cœur. Ça y est: ça marche.*»

Julie voudrait se relever. Rallumer les lampes. Se planter devant le grand miroir et se regarder grandir. «*Tout à l'heure, c'était trop de bonne heure. Le poison avait pas eu le temps de faire effet*».

Mais Julie n'a pas la force de se relever. Elle est trop molle. Trop étourdie. Alors elle s'endort.

Contente.□

CINQ MF
102,3

et l'association pour la diffusion de musiques ouvertes (A.D.M.O.) ex-ensemble de musique improvisée de Montréal (E.M.I.M.)

présente

LE POINT CHAUD

13 musiciens de l'A.D.M.O.
jouent au profit de RADIO CENTRE-VILLE

AU MILIEU

5380 St-Laurent
le

CINQ JUIN

21 heures

Billets: 10$
en vente à Radio Centre-Ville
5212 St-Laurent

Raffaele Artiglieri
Lou Babin
Suzanne Babin
Gaétan Boucher
Bernard Buisson
Pierre Cartier
Yves Charuest
Jean Derome
Catherine Dostaler
Guillaume Dostaler
André Duchesne
Normand Guilbault
Robert Lepage
René Lussier
Michel Ratté
Pierre St-Jak
Pierre Tanguay

Lettres romandes

Marie José Thériault

Malices et merveilles
Edmond Pidoux, Collection Mobiles, L'Âge d'Homme, 10, rue de Genève, 1003 Lausanne, Suisse. (Diffusion: Prologue), 200 pages

«QUINZE RÉCITS», dit l'éditeur à propos de ces textes «qui mêlent jusqu'à les confondre le réel et l'imaginaire, avec humour et gravité, dérision et tendresse.» Si certains d'entre eux répondent parfaitement au nom de «récits», d'autres portent la très nette empreinte du conte, ce lieu privilégié de l'inattendu et du magique. Le petit rien qui, l'air de ne pas y toucher, fait basculer d'un coup le vrai connu dans un inconnu tout aussi réel. Le monde palpable, cohérent, logique où s'introduisent une autre cohérence et une autre logique, une anti-vérité qui serait le parfait renversé de l'autre.

Edmond Pidoux ne concentre pas tous ses efforts sur la chute. Ce n'est pas là qu'il place l'effet de surprise si propre à ce genre littéraire. Il veillerait plutôt à conduire doucement son lecteur vers une évidence dont il ne saura plus s'extraire, dès le moment où le germe de l'étrange a fait irruption — avec plus ou moins de violence — dans un contexte de vie tout ce qu'il y a de plus ordinaire. Il arrive, par conséquent, que l'on devine un peu trop à l'avance le but où il veut nous mener; mais on ne prend pas moins de plaisir à s'y rendre, comme si Pidoux provoquait une déception initiale dans l'intention non dépourvue de malice de peu à peu la renverser.

L'humour, en effet, n'est pas absent de ce recueil. Mais il apparaît en filigrane, comme chez le pince-sans-rire où on ne le décèle qu'à une étincelle particulière du regard. Il est fait de tendre ironie, de candeur réjouie, et de cette disponibilité presque amusée au bizarre, aux hasards plus ou moins ordinaires qui marquent ou font l'esprit et la destinée d'un homme: «Entre le naïf et le maître il y a une parenté d'enfance.» Pidoux établit, par le biais du conte, un dialogue entre les deux. Le lecteur peut, à son gré, s'identifier au premier ou au second, à tour de rôle, dans un balancement musical.

S'il fallait lui trouver des modèles, ce pourraient être (en partie seulement, bien sûr) Pirandello et Borgès. Le premier lui aura transmis un peu de sa phrase courte, sans lyrisme, sans excès d'image, et surtout quelques dédoublements psychologiques, de paradoxes, un certain chaos sous l'illusion de l'ordre. Le second l'aura influencé par son goût prononcé pour la symétrie mathématique de l'étrange et du rationnel, et l'art de faire surgir l'infini élastique de la formule rigoureuse. Sans abuser de tels rapprochements, le lecteur en saura cependant déceler des traces:

Qui? (Un homme, juif polonais, fils jumeau de l'un des trois officiers allemands qui ont violé sa mère, elle-même ayant une sœur jumelle, est sauvé par l'une ou par l'autre, nul ne sait [Lydia ou Olga, ou l'inverse: il se pourrait que l'une ait usurpé l'identité de l'autre. Les jumeaux ont-ils été échangés puisque ni Olga ni Lydia n'a songé, dans l'affolement des explosions au milieu desquelles elles se sont perdues, à identifier le garçon que chacune portait dans ses bras?...]. À la mort de cette «mère-tante», l'enfant Halter ou Walter ou Wagner — le patronyme est incertain — est adopté par un couple d'Autrichiens. Mais qui est-il en réalité? Allemand? Polonais et juif? Autrichien? Lui, Hendryk ou Heinzli? Ou Ladislas, son propre frère? «Un homme échangé ne peut pas être lui-même.»).

L'ombre d'un nombre (où il est démontré qu'un grain de sable dans les rouages de l'invariabilité peut entraîner toute une vie dans le drame et l'angoisse, tuer l'inspiration et le don de la beauté).

L'homme qui lisait dans son œil, ou encore *La machine à biffer le temps* («Ah! l'espace, l'espace! Peut-être n'est-il que la rencontre de toutes les trajectoires en un seul point?... Peut-être le temps véritable est-il coïncidence et non pas succession?... De nuit on s'y trompe, en wagon. On se sent emporté dans un sens aussi bien que dans l'autre, tout immobile que l'on reste à sa place... Y a-t-il une direction à notre marche apparente?»).

Le solo collectif (où une phrase de flûte non jouée est clairement entendue par le public, le chef d'orchestre et les musiciens — mais non par le flûtiste qui ne l'a *pas* jouée, miracle rendu possible par la forte personnalité du chef: «lorsque (le chef) s'enlevait tout à coup dans l'extase, on sentait que les musiciens auraient pu quitter la salle l'un après l'autre sur la pointe des pieds sans qu'il s'en aperçût. Il aurait continué à entendre ce qu'il voulait, c'était un dialogue en lui avec le dieu. La vraie musique, parvenue à sa perfection, n'a pas besoin d'autre chose que d'elle-même. Beethoven, le sourd, le savait bien.» Un conte de Daniel Gagnon paru dans *Liberté* no 148, *La chanteuse inaudible*, aborde à peu de choses près le même thème).

Antoine, ou Quoi de neuf au courrier? (où un champignon psychotrope fait se répondre et se conjuguer deux personnalités du même homme: Antoine et Jean-Frédéric).

Dans les «récits» plus réalistes, Edmond Pidoux n'est pas moins convaincant ni moins sensible. Il fera tour à tour parler sa connaissance de la montagne, de la neige, de la musique et, à travers elle, sa connaissance de l'homme, de ses espoirs et de ses rêves: «Faut-il être revenu pour être crédité d'une conquête?» Une ascension au cours de laquelle disparaissent deux alpinistes devient le «prétexte» d'une tentative de réponse à cette question, et à d'autres, qui lui sont sœurs: «Le vrai retour devrait-il nous ramener au départ? Je suis né dans une petite ville d'Angleterre que je n'ai jamais revue. Dois-je en faire le pèlerinage pour que ma vie ait un sens?» Un concert auquel assistent les pensionnaires d'un asile tout proche est, lui, le décor d'une sorte de miracle où se réconcilient l'horrible et le sublime. Ailleurs, un médecin, fort de sa raison «scientifique», n'aura su empêcher la mort «par imagination» d'un homme terrorisé.

De récit en conte, Edmond Pidoux mène tout doucement son lecteur, sans grands éclats, au bout d'une lecture tout à fait agréable. Sous ce qui semble à prime abord un dessin vite tracé, une esquisse hâtive, apparaît bientôt la finesse de l'écrivain. Le détail d'apparence banale ne livre pas tout de suite sa part de rêve, mais il est indéniable qu'elle s'y trouve. Dans un texte où Pidoux se préoccupe une fois de plus des subtilités du passage des heures, voici que l'on apprend qu'une certaine «pendule chaux-de-fonnière n'était pas, comme dans la tradition, peinte de couleur vive semée de fleurs, mais noire, avec toutefois les arêtes de la boîte, ses pieds et le tour du cadran soulignés d'or.» Pourquoi donc? Tout simplement parce «qu'au temps où Neuchâtel, principauté prussienne, était devenu canton suisse, les vieilles familles avaient fait porter le deuil à leurs pendules, comme les Vénitiens à leurs gondoles après la Grande peste.»

Puis-je dire, pour terminer, que je ne saurais dorénavant être sereine que je n'aie dans ma maison une pendule en vêtements de deuil? □

Un tango sans passion

Gloria Kearns

DIRE l'exil, crier la difficulté *d'être ailleurs;* avoir la force de hurler le mal... Le danser, puisque c'est tout le corps qui souffre. *Tangos, l'exil de Gardel*: la voix, les pas de l'Argentine résonnent dans les rues de Paris. La jeune génération parle, cherche à comprendre, à se faire entendre. Pour se trouver, elle raconte l'expérience des aînés.

Co-production franco-argentine, réalisation de Fernando Solanas, *Tangos*, c'est le processus de l'exil dans ce qu'il a de plus concret et dans son imaginaire le plus secret. Du grave *Tango del exilio* au léger *Tango de papel*, ce sont les déchirements, le déracinement, les petites peines de tous les jours. L'existence poursuit son cours; certains vivent, d'autres meurent sans avoir revu le pays, la terre de cauchemar qui, peu à peu, à la lumière du souvenir, s'est métamorphosée en paradis terrestre.



L'Argentine vit encore sous la dictature, mais on aimerait bien pouvoir l'oublier. «Après tout, on ne torture pas autant là-bas qu'on le raconte ici.» Et pourtant, un père, une fille, une petite-fille que personne ne reverra; disparus aux yeux de tous, le doute semé dans les esprits: vivent-ils toujours?

Et de nouveau le tango. Ce n'était qu'un intermède socio-politique. On vit ici et maintenant; il y a les amours qui se nouent et se déchirent, il y a le désir de communiquer au pays d'accueil l'angoisse qui nous ronge, on veut se faire connaître.

Deuxième exil. L'artiste, qui croit s'exprimer en un langage universel est incompris en terre étrangère. «C'est trop argentin pour nous. Le Parisiens ne comprendront pas.» Double défaite. Éloigné de sa terre, l'artiste échoue à la dire.

Mais dans son propre pays aussi, l'artiste est étranger. Argentin ou Français, le marginal est refoulé. L'Argentin, exilé; le Français, tombé dans l'oubli au cœur de sa ville. Deux solitudes se rencontrent.

«Paris, terre de tous les exils...» C'est cela même qu'ils veulent exprimer avec leur «Exil de Gardel». Mais il faut débrouiller le manuscrit, éparpillé comme l'artiste, comme la nostalgie qu'il chante et danse. Et puis, il faut trouver la fin. La fin du spectacle ou celle de l'exil? On choisit.

«... Paris, terre de tous les espoirs.» La jeune génération, maintenant vouée à la solitude, continue de chercher. Sereinement, sans déchirements, sans cris. «Quand j'aurai découvert qui je suis, je retournerai peut-être, moi aussi.» En attendant, elle a la vie devant elle.

Présenté entièrement en français (on a cependant eu la décence de laisser les chansons en espagnol), *Tangos* perd beaucoup de vivacité. La version doublée aplanit l'écart entre les deux cultures, enlevant beaucoup d'intensité à ce film déjà à la limite de la crédibilité. Un thème fort mais un regard timide sur ce que le tango aurait dû enflammer. Peu de vigueur dans le discours politique qui semble n'être là que par acquit de conscience. Visiblement, Solanas privilégie le drame intérieur, parti pris acceptable si l'on s'y tient. Mais en effleurant des problèmes politiques graves, il affaiblit son propos.

Mis à part cet aspect, le document est intéressant. Un beau reflet de l'imaginaire sud-américain, mélange de réalisme, d'absurde et de surnaturel. Mais la chaleur, la passion des gens du sud est absente. Un regard froid sur des acteurs de glace laissés à eux-mêmes. Leur manque de conviction neutralise la souffrance, l'angoisse et l'espoir de leurs personnages. Curieusement, en choisissant la fiction pour dire son exil, Solanas s'en est distancié de façon trop marquée. Le thème est brûlant, le danger était grand de refuser de s'en approcher. Le réalisateur n'a pas su éviter le piège. Paradoxalement, les documentaires sur le sujet font montre d'une plus grande sensibilité et n'ont aucune peine à nous faire partager les émotions de ceux qui ont quitté leur terre. Deux films d'ici viennent à l'esprit: Caffè Italia, Montréal de Paul Tana (sa partie documentaire) et La familia latina de German Guttierrez, deux films où sans fausse pudeur, les gens parlent, rient, pleurent, vivent. □

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Ginger et Fred

LE désir de l'artiste au déclin de sa vie: revenir fouler le sol, le décor de sa gloire passée. Roma, città pulita; Rome, ville propre. La pollution règne en maître. Les ordures étalées, aussi obscènes que les placards publicitaires qui les surplombent. Dans ce cadre peu reluisant, Ginger/Amelia (Giulietta Masina) fait son entrée, brève incursion dans la réalité, transition vers un rêve inconfortable entièrement peuplé de fantômes.

Nous pénétrons ainsi dans l'univers de Ginger et Fred, le plus récent film de Federico Fellini, curieux mélange d'abondance visuelle et de dépouillement de l'image; avec l'omniprésence de la télévision, spectre indélogeable, hantise impitoyable de notre vie quotidienne. Ses images agressent Ginger. De la réception de l'hôtel jusqu'à sa chambre, ce sera le soccer, les mauvais «soaps», les publicités toutes plus indécentes les unes que les autres. Elle rage. C'est pourtant cette même télévision qui l'amène en ces lieux, qui lui fait revivre son métier et ses amours d'antan, l'espace d'une émission de variétés.

Que des fantômes: sosies de célébrités, curiosités en tout genre. Nul n'est vraiment soi ni ne sait qui il est. On représente l'autre ou un événement. Rien de plus. Ginger, un peu malgré elle, s'intégrera à ce royaume où tout n'est qu'image. Mais elle hésite, elle cherche... Au fait, qu'y attend-elle?

Soudain, le voilà. Fred/Pippo (Marcello Mastroianni), comme une apparition. D'où arrive-t-il, où ira-t-il? Aucune importance. Il est là, le duo est à nouveau réuni, à la fois incarné et si irréel. Un reflet. À travers le miroir, Ginger les revoit, lui et elle, dans la splendeur de leurs costumes: l'image la plus éblouissante de cette histoire d'un ridicule touchant, de ce film poignant à sa façon, saisissant d'émotion.

Mais à la télévision, toute émotion est éphémère. Pas le temps de s'en saouler, la publicité est là pour vite nous dégriser. Le rêve, celui qu'on partage avec Ginger, vole en éclats, sans cesse interrompu de façon disgracieuse. Une douche froide toujours renouvelée. Ils sont beaux, pathétiques, on les aime tant qu'on va pleurer pour eux, et crac! le «spot» publicitaire. Ainsi Fellini construit-il son film jusqu'à ce que...

... Le spectacle commence! Après tout, c'est pour ça qu'on les a réunis, ces marionnettes. La machine se met en branle. Sous les feux des projecteurs, c'est le passé qu'on revit; ce sont Ginger et Fred dans toute leur gloire, dans cette imitation de Rogers et Astaire qui leur a jadis valu l'estime et l'affection du public.

Les personnages se sont évanouis au profit de leurs fantômes, eux qu'un incident avait replongés dans leur tendresse passée. Dans ce monde d'images, on laisse sa vie derrière soi. Regard de Fellini sur la vieillesse, sur l'inexorable marche du temps, sur la télévision qui dépouille le film, de même que la personne, de son intégrité. □

ALORS que de l'autre côté de l'océan retentit la grave fraîcheur de la danse de l'exil, sur le continent américain, c'est une leçon de cette histoire lourde à porter pour celui qui n'a pas souffert, qui réalise trop tard. *L'histoire officielle,* Alicia l'enseigne en toute bonne foi. L'héroïne du film de Puenzo n'a rien vu, rien entendu, vit confortablement, fréquente cocktails et grands soupers. Elle est bien entourée, comblée par son mari et sa fille adoptive. L'Argentine est un pays sans problèmes.

Bien malgré elle, Alicia mettra le pied (que le bout du pied) dans l'univers parallèle, dans l'Argentine des conflits sociaux. Une amie de retour d'exil, des histoires de torture, d'enfants enlevés; assurément des racontars. Mais le doute est semé. Et si sa fille était une enfant disparue?

Mélodrame vaguement didactique, *L'histoire officielle* intéresse tout de même par son point de vue inattendu et par ses énigmes non résolues. Une dénonciation des disparitions? Probable. Mais à l'avant-plan, le déchirement de ces bourgeois: la mauvaise conscience et le désir de conserver son bien.

«Rien de plus charmant qu'une bourgeoise avec des problèmes de conscience», dira un opposant au régime. Étrange réflexion éclairant bien le cadre du film. Une bourgeoise très attachante découvre peu à peu ce que son cocon lui a épargné. Et la découverte engendre l'incertitude. Le conflit entre le social et le privé. Les enfants disparus existent mais doit-on les enlever à ceux qui les ont adoptés avec l'excuse de l'ignorance ou même en connaissance de cause? Les restituer aux familles d'origine, n'est-ce pas briser le cœur des nouveaux parents? Cet homme inféodé aux Américains, avec ses penchants à la délation et à la torture éprouve la plus profonde tristesse à la perspective de perdre cette adorable petite fille.

L'image finale: la fillette chante dans sa chaise berçante, ignorant tout du drame qui se joue autour d'elle; véritable point d'interrogation. Puenzo interpelle chacun de nous, indifférent ou radical. Difficile à supporter.

Voir dans *L'histoire officielle* une simple dénonciation des disparitions serait par trop réducteur. Le réalisateur nous place plutôt devant un dilemne cruel, devant une situation si complexe qu'il serait vain de prétendre détenir la solution. Le nouvel État argentin a un long chemin à parcourir. Les disparitions admises, un pas est franchi. Malheureusement, ce n'est que le premier. □

VICE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

FÊTE DU TROISIÈME ANNIVERSAIRE DU MAGAZINE VICE VERSA
LE JEUDI 19 JUIN 1986 AU CLUB SODA,
5240 AVENUE DU PARC À MONTRÉAL

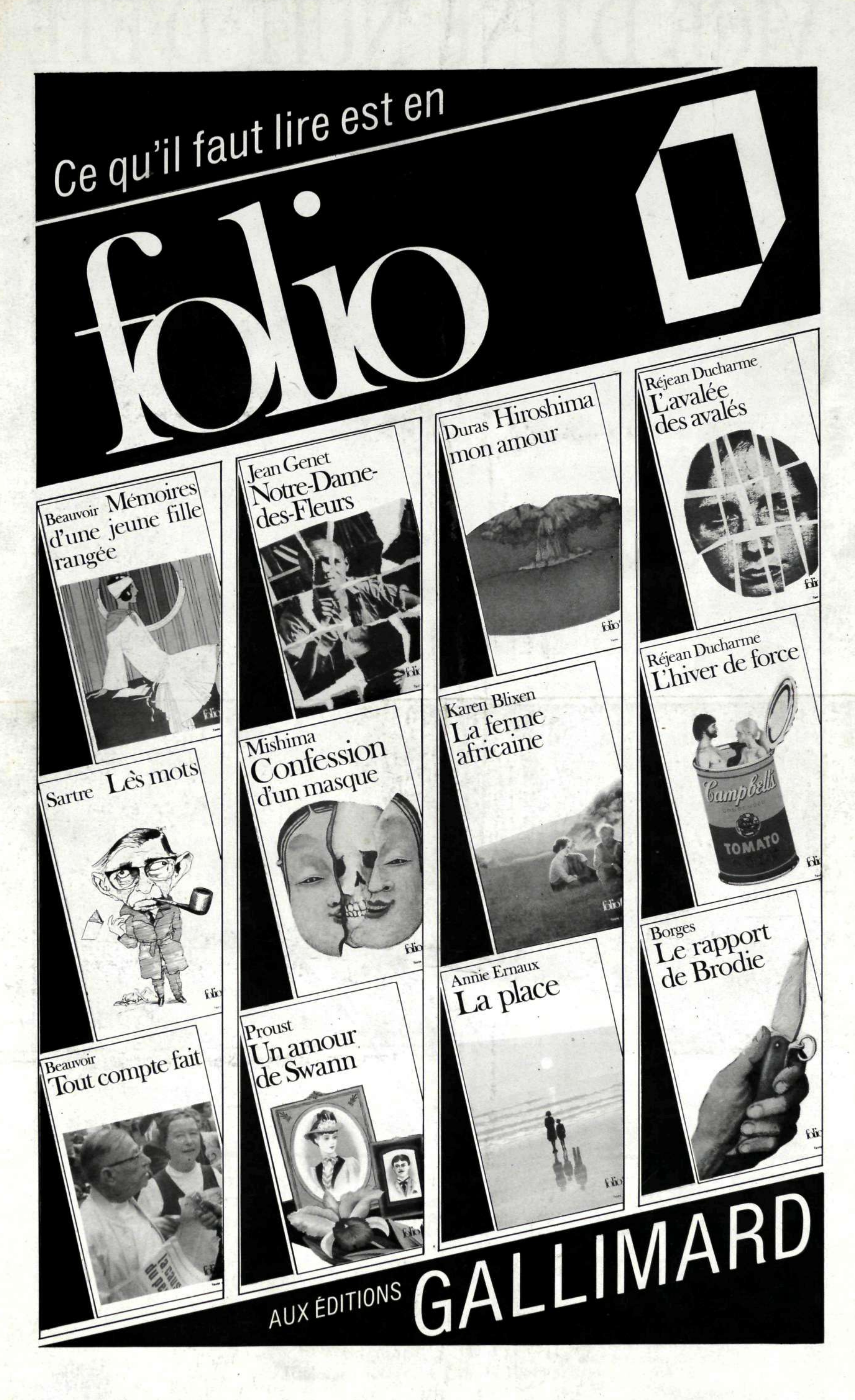
MODALITÉS DE PARTICIPATION : UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE LE PRIX D'ENTRÉE DE 12 $ COMPREND UN ABONNEMENT D'UN AN À VICE VERSA. POUR PARTICIPER À LA SOIRÉE, LES ABONNÉS DE VICE VERSA SE FERONT UN DEVOIR — MAIS CERTAINEMENT UN PLAISIR — D'OFFRIR UN BILLET ABONNEMENT À L'UN(E) DE LEURS AMI(ES).

AU PROGRAMME

LE GROUPE QUARTANGO
UNE PERFORMANCE DE SYLVIE LALIBERTÉ
BAL
UNE FANTAISIE NAPOLITAINE
DIAPO-CLIPS VICE VERSA

COMMUNIQUEZ DÈS MAINTENANT LEURS COORDONNÉES ET/OU RÉSERVEZ VOS BILLETS AU TÉL. : 849-0042
BILLETS EN VENTE AU GUICHET DU CLUB SODA




Ce qu'il faut lire est en
folio
Beauvoir Mémoires d'une jeune fille rangée
Jean Genet Notre-Dame-des-Fleurs
Duras Hiroshima mon amour
Réjean Ducharme L'avalée des avalés
Sartre Lès mots
Mishima Confession d'un masque
Karen Blixen La ferme africaine
Réjean Ducharme L'hiver de force
Campbell's
TOMATO
Beauvoir Tout compte fait
Proust Un amour de Swann
Annie Ernaux La place
Borges Le rapport de Brodie
AUX ÉDITIONS GALLIMARD